



STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania

IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene **prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot)**, una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut (") al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.



STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" [Lowengrube] di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DI MARZO

Il nome **Marzen** riprende il mese di marzo (**März in tedesco**), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.



Oktobertfestbier



Löwenbräu
MÜNCHEN

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrifico Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

La Löwenbräu Oktobertfestbier è una birra di puro malto d'orzo e dal colore ambrato, preparata in occasione della celebre festa autunnale. Con le sue dolci note maltate e la sua apprezzabile corposità celebra l'evento che ha reso Monaco famosa in tutto il mondo.

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania

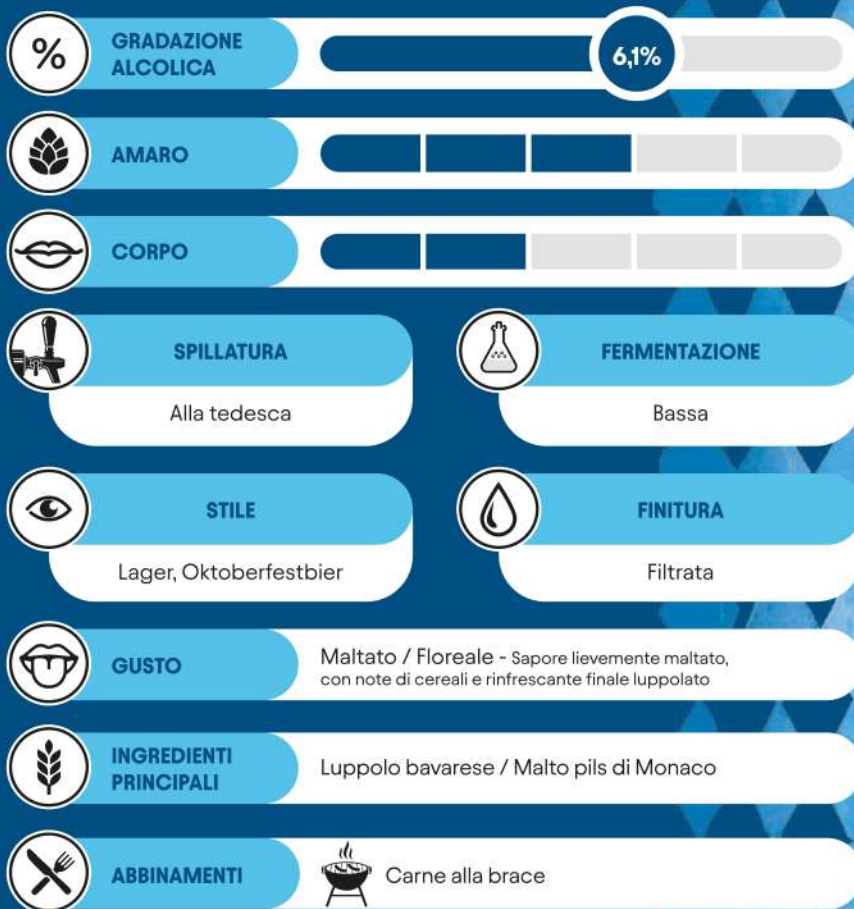


IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale. La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La **Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra Marzen**. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra viene **prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.



STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrifico Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza [Reinheitsgebot], **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut [""] al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.



STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

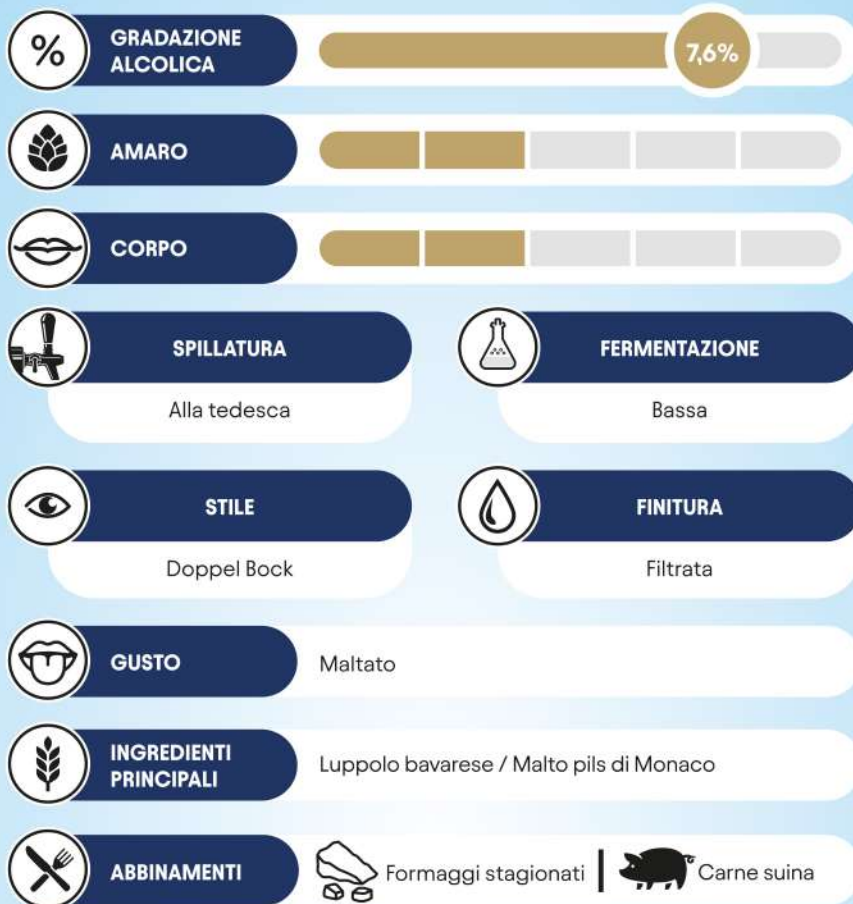
ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

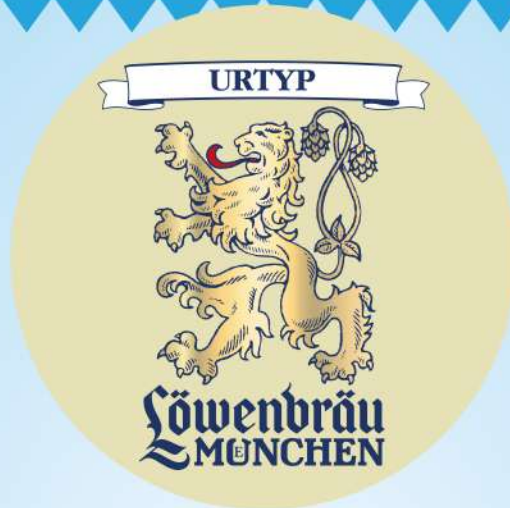
La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

IL SENTORE CAMELLATO

Il caratteristico sentore di caramello nella Löwenbräu Triumphator è dovuto all'**utilizzo di malti caramello**, detti anche malti cristallo. L'orzo bagnato non viene essiccato ma stufato a bassa temperatura, in modo da caramellizzare gli zuccheri. Il risultato è un malto croccante con aromi di caramello, zucchero bruciato e frutta secca che conferisce alla birra una maggiore pienezza in termini di gusto, donando al tempo stesso intensi riflessi ambrati e accentuandone l'aroma.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

La Löwenbräu Triumphator è una birra a bassa fermentazione, processo volto a conferirle un **aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.



STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrifico Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" [Lowengrube] di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza [Reinheitsgebot], **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut [¨] al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.

URTYP

Figlia della più ricercata tradizione bavarese, la Urtyp è una varietà più "forte" rispetto ad una classica Münchner Hell, con un grado plato leggermente più alto. È una birra chiara nella sua forma più intensa, con un corpo lievemente più robusto ed un'esaltazione dei toni maltati. **Per Urtyp si intende una birra prodotta secondo i vecchi canoni brassicoli, nata originariamente nei birrifici bavaresi per attrarre i consumatori dei mercati esteri.**



Löwenbräu
MÜNCHEN

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania



SERVIZIO

Caratteristico
bicchiere





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene **prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot)**, una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut (¨) al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.



Oktoberfestbier



Löwenbräu
MÜNCHEN

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrifico Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è «**Birra del leone**»
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

La Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra di puro malto d'orzo e dal colore ambrato, preparata in occasione della celebre festa autunnale. Con le sue dolci note maltate e la sua apprezzabile corposità celebra l'evento che ha reso Monaco famosa in tutto il mondo.

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania



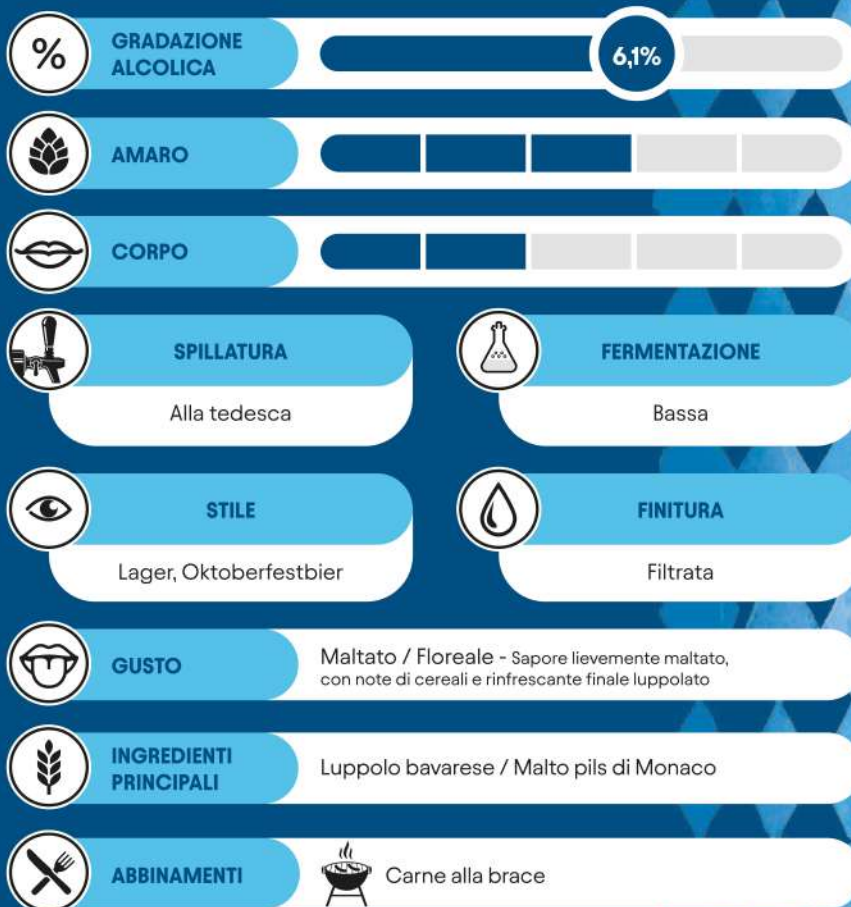
SERVIZIO

Caratteristico
bicchiere





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale. La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La **Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra Marzen**. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra viene **prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.