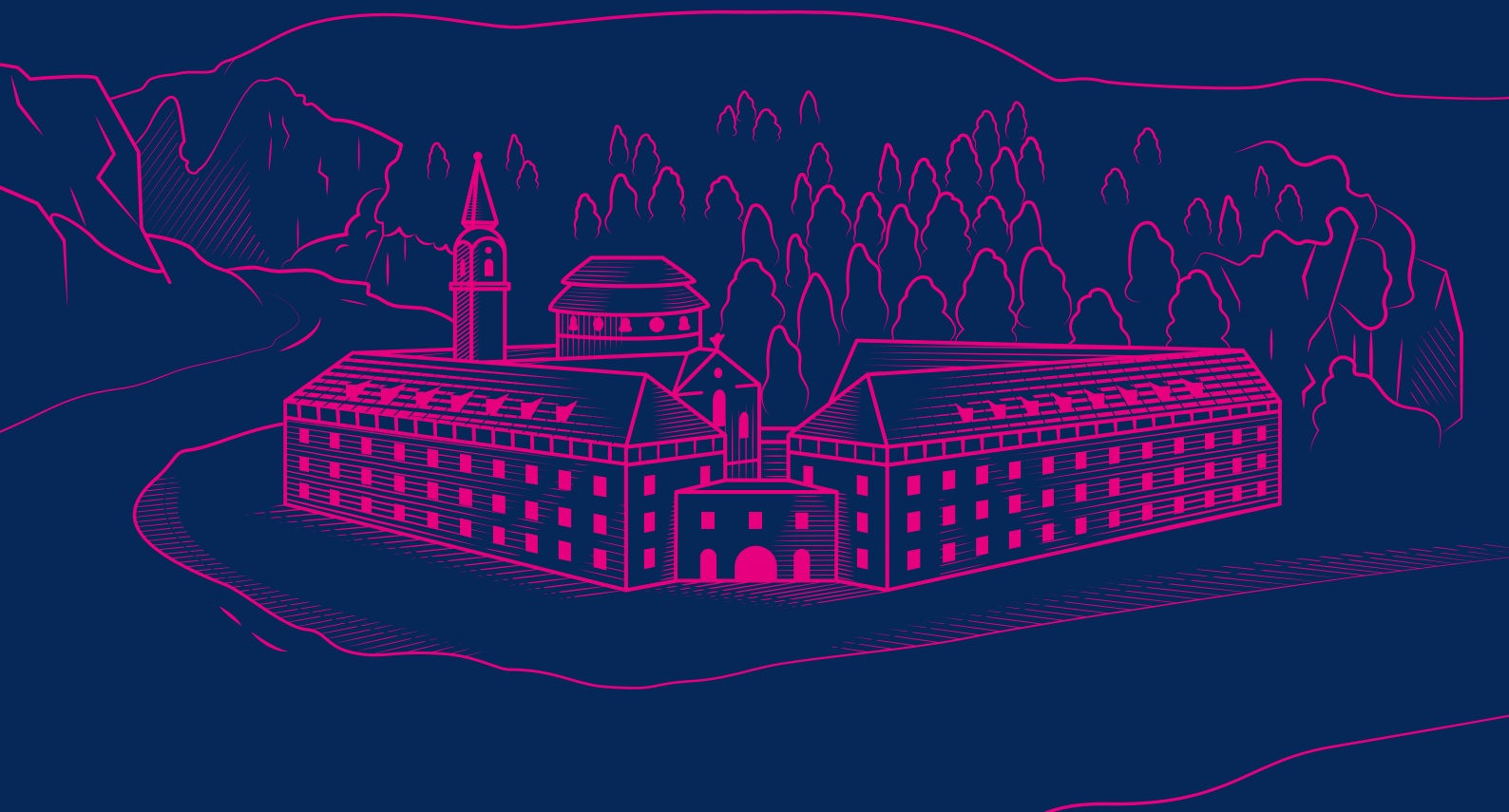




Weltenburger Kloster

LA PIÙ ANTICA BIRRERIA
DI MONASTERO AL MONDO







P IACERE ENERGIZZANTE
DALL'ANNO 1050

L'ESSENZA DELLA BIRRA

*DAL PIÙ ANTICO BIRRIFICIO DI
MONASTERO AL MONDO*



”

WELTENBURGER È DA SEMPRE
SINONIMO DI BIRRE RICCHE DI
PERSONALITÀ E DI CARATTERE.

Particolarmente apprezzate sono le birre
ambrate di Weltenburg, come la Barock
Dunkel, l'Asam Bock o la Marzen
"Anno 1050".

La specialità Weltenburger Kloster Hell,
la birra di cantina naturalmente torbida
e la speciale Festbier, sono corpose e
riprendono lo stile barocco della chiesa
di Weltenburg. La nobile e raffinata Pils,
la Radler Dunkel e la natalizia Winter
Traum, completano la ricca gamma.
L'atmosfera speciale e il misticismo
associati a Weltenburg possono essere
gustati ad ogni sorso delle nostre
birre, non importa dove ci si trovi.

*Le nostre birre,
speciali ed energiz-
zanti, trasformano
ogni istante in un
inteso momento
di piacere.*





IL NOSTRO CREDO

Dalla scelta del bicchiere alle materie prime, nulla è lasciato al caso a Weltenburg.

Il più antico birrificio di monastero al mondo è responsabile di tutte le fasi del processo di produzione della birra, e questo inizia con le materie prime. Gli ingredienti provengono da piantagioni di proprietà, e da partner regionali affidabili che possono soddisfare costantemente i più elevati standard di qualità dei birrai che collaborano con Wolfgang Biendl. A tal fine, tutte le materie prime delle birre Weltenburger vengono attentamente analizzate nel laboratorio del birrificio prima della lavorazione. La qualità delle birre durante il processo di fermentazione è inoltre continuamente controllata in ogni fase, sia sensoriale che analitica.



I NOSTRI INGREDIENTI

Tutti i nostri ingredienti provengono direttamente dalla regione.

Proprio di fronte alle porte del monastero inizia l'Hallertau, la più grande e famosa regione al mondo dedicata alla coltivazione del luppolo, così come la Giura bavarese, con i suoi terreni fertili, che produce il miglior orzo da birra ed è quindi il fornitore del nostro malto speciale.

La nostra acqua di produzione proviene dal proprio pozzo del monastero. A causa dell'alto grado di durezza ha la condizione perfetta per la produzione delle nostre birre scure. Qualità che si può gustare con ogni sorso di Weltenburger!



”

IL NOSTRO CUORE - LA CANTINA NELLA ROCCIA

Le nostre birre maturano per lunghi mesi nella Felsenkeller (la cantina nella roccia). La cantina scavata nella roccia giurassica, si trova a 40 metri di profondità nel sottosuolo e fornisce alle nostre birre le condizioni perfette per la maturazione. E' in questo spettacolare luogo che le nostre birre riposano e sviluppano gli aromi ed il loro inconfondibile gusto!



LA FRESCA HELLES

*CHIARA, POTENTE, PULITA
E INDIMENTICABILE!*





HELL

La classica Hell: l'essenza dello stile di vita bavarese:
chiara, intensa, diretta ed indimenticabile!

Tipologia: birra chiara a bassa fermentazione
Aroma: leggere ed eleganti note maltate, piacevolmente fresca e rotonda
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 4.9% vol
IBU: 18
Luppolo: Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti: zuppe, pizze e primi piatti bilanciati

Malti: malto chiaro
Colore: chiaro brillante
Sensazioni al palato: piacevolmente fresca
Temperatura di Servizio: 7° C
Grado plato: 11,6%
Bicchiere: Biconico



*Il Birraio Wolfgang Biendl presenta un classico bavarese: **Weltenburger Helles.***



Spezial FESTBIER

Una birra speciale per momenti speciali!

Colore giallo brillante come l'oro. Gusto pieno, maltato e aromatico.
Una birra dal carattere forte, intensa e avvincente!

Tipologia: Bassa fermentazione, chiara stile export
Aroma: gustoso e invitante, leggere spezie, equilibrato e netto
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 5.6% vol
IBU: 22
Luppolo: Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti: arrostiti importanti, involtini di manzo, formaggi di montagna e formaggi stagionati.
Malti: malto chiaro

Colore: chiaro brillante
Sensazioni al palato: piacevole ed importante, nella sfera del cereale
Temperatura di Servizio: 6-8° C
Grado plato: 13,3%
Bicchiere: Biconico



*La birra per le occasioni speciali. Immergetevi qui nel mondo della nostra **Festbier.***



Pils

Ogni sorso una vera emozione!

Colore brillante, schiuma densa e cremosa, aromi raffinati di luppolo e agrumi. Elegante e raffinata.

Tipologia: Bassa Fermentazione, Pils
Aroma: Sottile profumo di agrumi accompagnato da note floreali e luppolate
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 4.9% vol
IBU: 32
Luppolo: Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti: Carne alla griglia e piatti leggeri. Ideale come aperitivo
Malti: malto d'orzo chiaro
Colore: paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli

Sensazioni al palato: floreale, con note di fieno, agrumi e una leggera nota di citronella. Finale secco e molto gradevole
Temperatura di Servizio: 8° C
Grado plato: 11,7%
Bicchiere: Calice fine, sottile e slanciato



*Con uno sguardo alla storia assaggiamo con voi il **Weltenburger Pils.***

IL GRANDE PIACERE DELLA BIRRA BAVARESE



Barock Dunkel

Un sorso della più nobile arte birraria del monastero:

unica, inimitabile persistente come nessun'altra!

La Dunkel dal cuore bavarese!



Tipologia: bassa fermentazione, scura, Specialità
Aroma: gusto cremoso e fine, intenso e deciso
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 4,7% vol
IBU: 20
Luppolo: Perlè
Abbinamenti: classici della cucina bavarese
Malti: malto d'orzo, malto caramello, e malto tostato
Colore: 65 EBC, ambra marrone caldo

Sensazioni al palato: piacevolmente calda e avvolgente
Temperatura di Servizio: 8° C
Grado plato: 12,5%
Bicchiere: Weltenburger Seidel



Un sorso di storia della birra: assaggiamo il **Weltenburger Barock Dunkel**.

Asam Bock

DUNKLER DOPPELBOCK

Il nostro pane liquido: decisa, forte e avvolgente, maltata e aromatica.

Cremosa e dal gusto maltato, corposa dal finale secco.



Tipologia: Bassa fermentazione, Doppio malto
Aroma: Maltato e aromatico, dolce dalla fragranza intensa, forte e decisa, con note finali di caffè e liquirizia
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 7,3% vol
IBU: 24
Luppolo: Perlè
Abbinamenti: arrosti importanti, piatti sostanziosi, carni alla griglia, dessert a base di cioccolato.

Malti: malto scuro, malto caramello, e malto tostato
Colore: scuro intenso
Sensazioni al palato: piacevolmente calda e avvolgente
Temperatura di Servizio: 6° C
Grado plato: 18,2%
Bicchiere: Weltenburger Seidel



Il **Weltenburg Asam Bock**: appena estratto dalla cantina di roccia.

Anno 1050

MÄRZEN

La marzen dorata:

note di caramello piene decise e corpose, dal finale leggermente luppolato. Pura esperienza di piacere!



Tipologia: Specialità, bassa fermentazione
Aroma: aroma deciso di malto e note di frutta candita, ben bilanciato da una lieve nota luppolata
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 5,5% vol
IBU: 22
Luppolo: Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti: formaggi stagionati, pollame arrosto e selvaggina
Malti: malto d'orzo chiaro e malto d'orzo scuro

Colore: color ambra
Sensazioni al palato: denso, corposo e speziato
Temperatura di Servizio: 8° C
Grado plato: 13,1%
Bicchiere: Weltenburger Seidel



Nel video assaggiamo con voi la nostra famosa Märzen, la **Weltenburger Anno 1050**.

PURO STILE DI VITA BAVARESE

DAL GUSTO FRUTTATO E FRESCO
TRADIZIONALE E PIENA



Helle Weiße

HEFEWEISSBIER

Pura gioia di vita bavarese:

Il piacere della birra di frumento raggiunge il suo apice.
Fresca e fruttata, tradizionalmente corposa.
Caratterizzata dalla tipica nota fruttata dell'alta fermentazione!



Tipologia:	alta fermentazione, birra di frumento
Aroma:	Fruttato, fine e franco, con un leggero sentore di banana
Schiuma:	fine e compatta
Alcol:	5.4% vol
IBU:	12
Luppolo:	Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti:	piatti di pesce saporiti, pollo al forno, cotoletta di vitello
Malti:	malto di frumento e malto d'orzo chiaro
Colore:	colore d'orato, aspetto torbido

Sensazioni al palato:	fresca e rinfrescante con note di frutta e lievito
Temperatura di Servizio:	8° C
Grado plato:	12,7%
Bicchiere:	Weltenburger Weißbier-Stange 0.50l



Come amanti della birra di frumento assaggiamo con voi la **Helle Weiße** della tradizione bavarese.

Dunkle Weiße

HEFEWEISSBIER

La migliore espressione di una rinfrescante birra scura di frumento!

Una deliziosa combinazione di aromi di malto tostato, lievito fruttato e fragrante freschezza.



Tipologia:	Alta fermentazione scura
Aroma:	note di caramello e frutta
Schiuma:	fine e compatta
Alcol:	5.3% vol
IBU:	12
Luppolo:	Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti:	Dolci, formaggi, piatti leggeri di selvaggina, cipolle arrosto e fegato
Malti:	Malto di frumento e malto d'orzo scuro
Colore:	scuro, aspetto torbido

Sensazioni al palato:	effervescente e rinfrescante
Temperatura di Servizio:	8° C
Grado plato:	11,8%
Bicchiere:	Weltenburger Weißbier-Stange 0.50l



Un perfetto mix di note caramellate, fruttate e rinfrescanti - trovi ulteriori informazioni sulla **nostra birra scura** di frumento sul nostro sito web.

Weiße

ALKOHOLFREI

Il piacere della birra analcolica:

Leggera, rinfrescante e dissetante, dal profumo maltato e gusto fruttato. Ricca di vitamine!



Tipologia:	alta fermentazione
Aroma:	note maltate e leggermente tostata
Schiuma:	fine e compatta
Alcol:	< 0.5% vol
IBU:	14
Luppolo:	estratto di luppolo
Abbinamenti:	piatti estivi, leggeri. Ottimo integratore dopo l'attività fisica
Malti:	malto di frumento e malto d'orzo

Colore:	Ambra chiaro
Sensazioni al palato:	leggera e stimolante
Temperatura di Servizio:	8° C
Grado plato:	5,5%
Bicchiere:	Weltenburger Weißbier-Stange 0.50l



Andreas Koenig degusta e descrive la nostra **Weiße Alkoholfrei**.

LA NOSTRA BIRRA CHIARA ANALCOLICA!

VIVACE E RINFRESCANTE



Kellerbier

NATURTRÜB

Naturalmente torbida, non filtrata, ricca di lievito.

Fragrante e vellutata, fine, dal corpo maltato con un leggero tocco finale luppolato.



Tipologia: bassa fermentazione; specialità
Aroma: delicati sentori di lievito
Schiuma: fine e compatta
Alcol: 5,0% vol
IBU: 19
Luppolo: Hercules, Perlè, Tradition
Abbinamenti: Obatzer e piatti tipici bavaresi a base di maiale
Malti: malti chiari e scuri
Colore: colore ambrato naturalmente torbido

Sensazioni al palato: piacevolmente fresca, con una leggera nota maltata
Temperatura di Servizio: 8° C
Grado plato: 11,8%
Bicchiere: Biconico



Il Biersommelier Wolfgang Boehm si gusta la naturale Weltenburger Kellerbier.

ALKOHOLFREI

La birra chiara analcolica del più antico monastero birrario del mondo!

Intensamente aromatizzata e gradevole, con un vivace aroma di luppolo e un gusto corposo.



Tipologia: bassa fermentazione; Lager chiara analcolica
Aroma: gusto fragrante con uno spiccato sentore di luppolo
Schiuma: finemente cremosa, cremoso
Alcol: < 0,5% vol
IBU: 23
Luppolo: Herkules, Tradition, Blanc
Abbinamenti: piatti alla griglia e arrostiti, insalate e verdure fruttate

Malti: malto d'orzo chiaro
Colore: giallo brillante
Sensazioni al palato: piacevolmente armonioso
Temperatura di Servizio: 8 - 10° C
Grado plato: 5,6%
Bicchiere: Biconico



1.000 ANNI DI ALTISSIMA QUALITÀ!



Nach Originalrezept eingebraut von der Klosterbrauerei Weltenburg

QUALITÀ NEL TEMPO

L'alto livello di qualità delle birre del monastero di Weltenburg è dimostrato dai numerosi premi e riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale.

TRE VOLTE MEDAGLIA D'ORO AL WORLD BEER CUP

La Weltenburger Kloster Barock Dunkel è stata premiata per ben tre volte con la medaglia d'oro come miglior birra scura del mondo al concorso "World Beer Cup".

TRIPLA VITTORIA ALL'EUROPEAN BEER STAR

I riconoscimenti all'European Beer Star, sono considerati una sorta di "Champions League" del mondo birrario internazionale.

PIÙ DI 50 MEDAGLIE D'ORO!

Anche nel panorama tedesco, il palmares delle birre di Weltenburg è di tutto rispetto: sono infatti innumerevoli i riconoscimenti ottenuti anche dalla Società dell'agricoltura tedesca (DLG).



IL MONASTERO DI WELTENBURG

E LA SUA STORIA



”

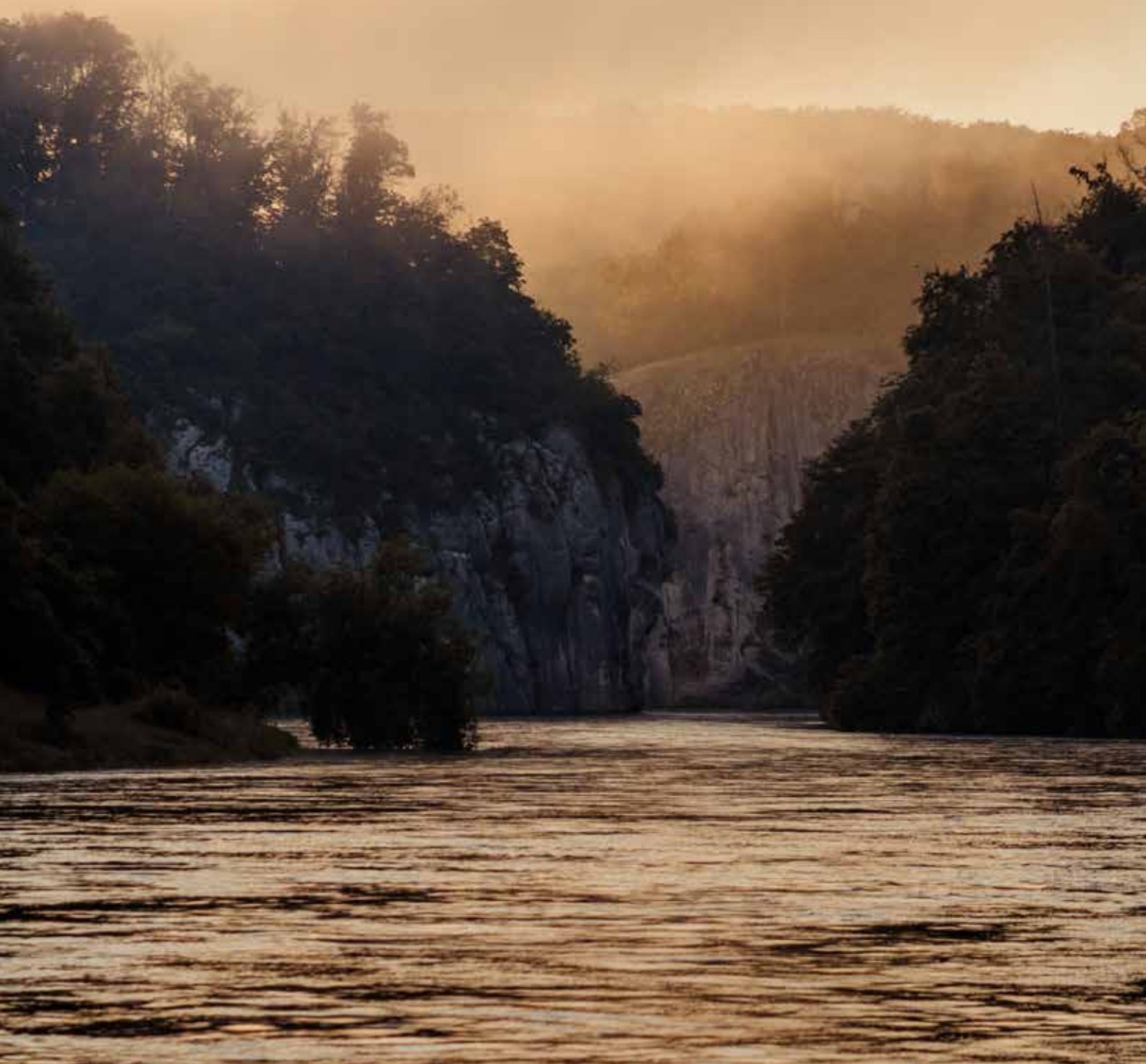
QUI SULLA LEGGENDARIA ANSA DEL DANUBIO, NEL CUORE DELLA BAVIERA, LA NOSTRA BIRRA VIENE PRODOTTA ININTERROTTAMENTE FIN DALL'ANNO 1050

L'abbazia di Weltenburg fu fondata da monaci itineranti irlandesi-scozzesi intorno all'anno 600, cosa che la rende ad oggi, il più antico insediamento monastico in Baviera. Intorno all'anno 800 l'abbazia adottò la regola di San Benedetto. Oggi sette monaci benedettini vivono ancora nel monastero. Thomas Maria Freihart è l'abate del monastero dal 1998. Tra le altre cose, i monaci fungono da pastori e prendendosi cura di ospiti e viandanti nella Gastehaus San Georg.



WELTENBURG –

*UN ANGOLO DI PARADISO UNICO
AL MONDO*



”

UNA FONTE INESAURIBILE DI ENERGIA

L'abbazia di Weltenburg si trova direttamente all'ingresso delle mozzafiato gole rocciose del Danubio, nel cuore della Baviera. Il Consiglio Europeo a Strasburgo ha conferito al "Weltenburger Enge" (l'ansa di Weltenburg) il "Diploma Europeo" per la sua importante valenza storica e culturale.

Su un tragitto di circa cinque chilometri, il Danubio scorre tra le pareti rocciose che si innalzano fino a 70 metri.

Soprattutto al mattino quando si alzano le nebbie, si rivela all'occhio del passante uno spettacolo naturale di mistica bellezza.

Non c'è da stupirsi che questo monumento naturale attiri escursionisti, ciclisti, navigatori e visitatori da più di un millennio per fare una pausa o per ristorarsi dalla frenesia della vita quotidiana.



PER VISITARE WELTENBURG!

*VIVI UN ESPERIENZA UNICA! RESPIRA LA
TRADIZIONE MILLENARIA DI WELTENBURG
E GODITI LE NOSTRE BIRRE DIRETTAMENTE
NEL LORO LUOGO DI ORIGINE!*







”

TOUR DELLA BIRRERIA E CENTRO VISITATORI NELLA STORICA CANTINA NELLA ROCCIA

Una visita al più antico birrificio di Monastero del mondo è un'esperienza che vi accompagnerà per lungo tempo anche dopo aver lasciato le possenti mura del monastero.

Respira l'atmosfera energizzante e l'unicità del nostro birrificio e impara tutto sull'arte di produrre birra tra le nostre antiche mura.

E' inoltre possibile visitare il nostro museo che racconta la millenaria storia di Weltenburg, della sua abbazia benedettina e del birrificio del monastero, così come conoscere meglio la vita dei monaci e l'area naturale del "Weltenburger Enge".

”

WELTENBURGER KLOSTERSCHENKE

Circondata dall'imponente architettura barocca dei fratelli Asam e sotto i secolari ippocastani, il ristorante del monastero di Weltenburg, con il suo maestoso biergarten offre divertimento e autentica ospitalità bavarese in un'atmosfera unica.

Ancora oggi, la birra servita al ristorante arriva direttamente dal birrificio attraverso una condotta sotterranea: si dice sia questo il motivo per cui, qui si beve la miglior Barock Dunkel al mondo!

www.klosterschenke-weltenburg.de





”

LA ASAMKIRCHE (LA CHIESA DI ASAM)

La chiesa abbaziale, costruita e progettata dai fratelli Asam tra il 1716 e il 1739, è una delle più importanti chiese del barocco europeo. E' la prima chiesa costruita dai famosi fratelli Cosmas Damian ed Egid Quirin Asam. L'architettura e gli affreschi, ancora oggi, impressionano i visitatori.

www.kloster-weltenburg.de

”

WELTENBURGER AM DOM

Le esperienze culinarie di Weltenburg possono essere vissute anche fuori da Weltenburg: all'ombra della cattedrale di Ratisbona, le nostre pregiate birre vengono servite in un ambiente caldo e accogliente abbinato ad una Weltenburger Bockbierschnitzel (cotoletta di maiale alla Asam Bock), o a piatti tipici e stagionali. Piacere allo stato puro!

www.weltenburger-am-dom.de



”

Siamo sempre al fianco dei gestori, come partner orientato alla costante qualità della birra e con l'obiettivo di portare al consumatore le migliori esperienze culinarie abbinate alle birre Weltenburger Kloster.

DALLA BOTTE AL BICCHIERE

I nostri Biersommelier, mastri birrai ed esperti gourmet, saranno felici di supportare e formare il vostro personale nelle tecniche di servizio e spillatura, nella pulizia del bicchiere e nelle proposte di abbinamento.

- *Come viene spillata la birra perfetta?*
- *Come vanno risciacquati adeguatamente i bicchieri?*
- *Come mantenere gli impianti di spillatura?*
- *Come meglio abbinare le nostre birre alle pietanze?*

Saremo lieti di rispondere a queste e a tante altre domande, in un'ottica di supporto e collaborazione continua.

DEGUSTAZIONI ED EVENTI CON I NOSTRI BIRSOMMELIER

I nostri Biersommelier Weltenburg, sono lieti di assistervi in occasioni speciali con straordinarie degustazioni.

In occasione delle visite al Monastero, saranno lieti di studiare assieme a voi le migliori proposte di abbinamento per i vostri menù.



WELTENBURGER GUSTO, PIACERE ED ESPERIENZA NELLA GASTRONOMIA





Weltenburger Kloster

LA PIÙ ANTICA BIRRERIA DI
MONASTERO AL MONDO

Klosterbrauerei Weltenburg
Asamstraße 32 · D-93309 Weltenburg

Tel. +49 (0) 941-2001-134 · Fax +49 (0) 941-2001-191
info@weltenburger.de · www.weltenburger.de



Importatore Generale

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

Mutinelli Silvano e C. snc | P. IVA e C.F. 01423910221 | 38068 Rovereto (TN) - via Formaci, 16
Tel. 0464 431101 - Fax 0464 431858 | info@mutinelli.it