



BUDWEISER

La birra Budweiser, anche chiamata semplicemente Bud, è una birra americana prodotta a Saint Louis nello Stato del Missouri ed è il prodotto di punta della multinazionale della birra Anheuser-Busch. Questa birra a bassa fermentazione si presenta con un colore giallo dorato scarico ed una schiuma bianca, fine e non molto persistente. Al naso si percepiscono note floreali e fruttate molto leggere. In bocca mostra una ridotta frizzantezza ed un corpo leggero, un aroma sfumato di luppolo ed un retrogusto dolciastro accompagnato da una lieve punta alcolica

CODICE: 35752

Categorie: [Belgio](#), [chiara](#), [Chiara](#), [Lager](#)

La birra Budweiser, anche chiamata semplicemente Bud, è una birra americana prodotta a Saint Louis nello Stato del Missouri ed è il prodotto di punta della multinazionale della birra Anheuser-Busch. Questa birra a bassa fermentazione si presenta con un colore giallo dorato scarico ed una schiuma bianca, fine e non molto persistente. Al naso si percepiscono note floreali e fruttate molto leggere. In bocca mostra una ridotta frizzantezza ed un corpo leggero, un aroma sfumato di luppolo ed un retrogusto dolciastro accompagnato da una lieve punta alcolica

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

NEL 1864 SBARCÒ NEGLI STATI UNITI ADOLPHUS BUSCH, UN TEDESCO CON IL SOGNO AMERICANO IN VALIGIA! COMINCIÒ BEN PRESTO A LAVORARE INSIEME A EBERHARD ANHEUSER, CHE AVEVA RILEVATO UN PICCOLO BIRRIFICIO A SAINT LOUIS, IN MISSOURI.

L'ATTIVITÀ PARTÌ UN PO' A RILENTO MA, ALL'INIZIO DEL NOVECENTO, LA BIRRA BUDWEISER ALLA TEDESCA ERA GIÀ UN SUCCESSO! DOPO UNA BREVE BATTUTA D'ARRESTO DURANTE IL PERIODO DEL PROIBIZIONISMO, LA MITICA BUD HA RIPRESO LA SUA ASCESA E ANNO DOPO ANNO SI È IMPOSTA COME LA BIRRA PIÙ AMATA NEGLI STATI UNITI. LO STABILIMENTO PRINCIPALE RESTA ANCORA OGGI QUELLO DI SAINT LOUIS E, LÌ COME NEGLI ALTRI MIGLIAIA DI



STABILIMENTI IN GIRO PER IL MONDO, CONTINUANO A ESSERE UTILIZZATI ACQUA, MALTO, LIEVITO, LUPPOLO E RISO ORIGINARI DEL MISSOURI. IN QUESTO MODO, LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA VENGONO PRESERVATE. LA BUDWEISER È UNA BIRRA LAGER OTTENUTA CON POCA QUANTITÀ DI LUPPOLO, CARATTERISTICA CHE LE GARANTISCE UN SAPORE NON TROPPO AMARO. IL PROCESSO DI CHIARIFICAZIONE AVVIENE SOPRA SCHEGGE DI LEGNO DI FAGGIO IN MODO DA OTTENERE UNA SECONDA FERMENTAZIONE E REGALARE ALLA BIRRA UNA MAGGIORE FRIZZANTEZZA. IL SAPORE È LEGGERO E SEMPLICE, LA GRADAZIONE ALCOLICA DI 5%.



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Abbinamenti	Carne alla Griglia
Amarezza	Leggermente Amara
Fermentazione	Bassa
Finitura	Filtrata
Formato	cl 33
Gradazione	5%
Ingredienti	Malto d'orzo, Riso
Provenienza	Belgio
Stile	American Lager
Aspetto	Bionda
Birrificio	Inveb