



**MATTHIAS
MÜLLER**
IL MASTRO BIRRAIO

la medea

LA SUA IMPRONTA: AMABILE E SOFISTICATA

BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO DI FRUMENTO AL FARRO

Birra sofisticata ma moderata, una doppio malto leggera in equilibrio tra la forza del malto e la freschezza del frumento. Sentori di arancia e finale di vaniglia. Perlage molto fine, schiuma compatta, lieviti a sedimento che conferiscono digeribilità e un aspetto torbido.

Si presta mirabilmente ad accompagnare carni rosse, salumi, formaggi di media stagionatura e caprini. Consigliata con dolci a base di pasta frolla e per affinità con il cioccolato.

Abbirramenti Vegani proposti: lasagne al ragù di seitan, seitan alle mandorle al profumo di arancia o cheesecake vegano.

Consigliamo di servirla nel nostro calice personalizzato per esaltarla al meglio.



6 % vol.
Alta fermentazione cui segue la rimaturazione in bottiglia.

Formato:
0,50l – 0,75l

FILOSOFIA BIRRARIA
Gusto senza confini
Tecnica tedesca
Stile italiano

Le birre di Matthias Müller sono
NATURALI, INTEGRALI, NON PASTORIZZATE, NON FILTRATE, RIMATURATE
IN BOTTIGLIA



  birramueller.com



la medea

La sua impronta
AMABILE E SOFISTICATA



MALTI USATI

Malto di frumento, malto di orzo e malto di farro. Il farro utilizzato è un' antichissima varietà -Frankenkort- maltata a pietra in un vecchio maltificio solo ed esclusivamente per le birre di Matthias Müller. I cereali vengono essiccati ad alte temperature conferendo ai malti, e quindi alla birra, un colore piacevolmente ambrato.

LUPPOLI USATI

Hallertauer Tradition

GRADI PLATO ORIGINALI

15

TIPOLOGIA DI APPARTENENZA

Birra ambrata doppio malto

CONTENUTO ALCOL

6,0% vol.

Si è preferito non intervenire nella naturalezza del processo di birrificazione, per questo motivo ogni cotta può sviluppare un coefficiente alcolico leggermente diverso a seconda dei livelli dei lieviti e del malto.

VIAGGIO

Sicilia e ai piedi dell'Etna.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE

Alta fermentazione a cui segue rimaturazione in bottiglia

CLASSIFICAZIONE PROVENIENZA

Germania, Baviera.
Zona della Foresta Bavarese, Apostelbräu

DENOMINAZIONE DI VENDITA SECONDO LA LEGGE ITALIANA

"Birra doppio malto all'arancio di Sicilia"



La preparazione della miscela con il metodo antico della **decozione a fuoco diretto** consente di ottenere sapori e profumi autentici.



La birra viene conservata **cruda** permettendo a tutte le sostanze formatesi nel processo di birrificazione rimangano vive.



L'**acqua** per La Medea proviene dal Parco Nazionale "Foresta Bavarese e delle Bohemia" che si estende fra la Baviera e la Repubblica Ceca e viene utilizzata pura come sorgente dalla fontana, senza alcun trattamento e senza cloro.



Apposite vasche rallentano la **fermentazione**. Essendo aperte permettono l'espulsione di elementi volatili non desiderati.



L'**antica sapienza** consente l'integralità della birra, salvaguardando sostanze naturali, vitamine, sapori e profumi.



Un **lievito** per l'alta fermentazione principale e un secondo lievito di bassa fermentazione per la rimaturazione in bottiglia. La combinazione di due lieviti diversi consente di creare una Weizen che si può definire italiana, molto digeribile e molto delicata.



Il **tempo** è il quinto ingrediente necessario per la lavorazione naturale. La Medea deve riposare in bottiglia per 4 settimane in particolari "camere di maturazione".



Tutte le birre Matthias Müller sono **100% vegane**.



Per il formato da 0,75 l consigliamo il calice personalizzato de La Medea



Risciacquo del bicchiere con acqua fredda



Temperature di servizio consigliata 6-8°C



La bottiglia viene rimastata per sciogliere il sedimento, parte integrante del profilo aromatico



Versamento di ca. 80% nel bicchiere inclinato



Inserimento del lievito sul fondo e creazione del capuccio di schiuma