

# SAMICHLAUS

## SCHLOSS Eggenberg



### STILE: DOPPELBOCK

Questa categoria include lager con un più ampio ventaglio di gusti e con maggior alcol dalla Germania e regioni baltiche. La maggior parte sono scure, ma sono note anche versioni chiare.

**COLORE:** Marrone scuro con riflessi ambrati  
**FERMENTAZIONE:** Bassa

**IBU:** 30

**ALC:** 14% vol.

### CENNI ALLO STILE

#### DOPPELBOCK

**IMPRESSIONI GENERALI:** lager tedesca forte, ricca di gusti e molto maltata che può essere sia chiara che scura. Le versioni più scure hanno gusti di malto più ricchi e intensi mentre le versioni più chiare sono un po' più luppolate e più secche.

**AROMA:** intenso aroma di malto. Nelle versioni più scure può essere presente un leggerissimo aroma di cioccolato senza però torrefatto o bruciato. Può pure essere presente un moderato aroma di alcol.

**ASPETTO:** colore da dorato intenso a marrone scuro. Le versioni più scure hanno spesso riflessi rubino. La lagerizzazione dovrebbe impartire una buona limpidezza. Schiuma abbondante, cremosa e persistente (il colore varia con lo stile: bianca per le versioni chiare e crema per le varietà scure). Le versioni più forti possono avere un elevato decadimento della schiuma.

**GUSTO:** molto ricco e maltato. Le versioni più scure avranno significativi prodotti di Maillard e spesso gusti tostati. Un leggerissimo cioccolato è opzionale nelle versioni più scure, ma non deve mai essere percepito come tostato o bruciato. Gusto pulito da lager. C'è invariabilmente una sensazione di alcolico, ma comunque dovrà essere vellutata e calda piuttosto che aspra o bruciante. Basso o nullo il gusto di luppolo (più accettabile nelle versioni chiare). L'amaro di luppolo varia da moderato a moderatamente basso ma deve sempre consentire al malto di dominare il gusto. Molte versioni sono particolarmente maltose e dolci, ma dovrebbero sempre dare la sensazione di birra ben attenuata. La dolcezza deriva da una bassa luppolatura e non da una imperfetta attenuazione del mosto. Le versioni più chiare hanno generalmente un finale più secco.

**IN BOCCA:** corpo da medio pieno a pieno. Carbonazione da moderata a moderatamente bassa. Vellutata, senza ruvidità o astringenza.


**COMMENTI:** gran parte delle versioni sono scure e presentano caramellizzazione e melanoidi derivanti dalla decozione ma esistono anche eccellenti versioni chiare. Quelle chiare non hanno la stessa ricchezza e gusto di malti scuri delle versioni più scure e possono essere un po' più secche, più luppolate e più amare.

**STORIA:** specialità bavarese prodotta per la prima volta a Monaco dai monaci del monastero San Francesco da Paola. Le versioni storiche erano meno attenuate delle interpretazioni moderne, quindi erano più dolci e con meno alcol (per questo i monaci la chiamavano "pane liquido"). Il termine "Doppel (doppio) Bock" fu coniato dai consumatori bavaresi. Molte Doppelbock commerciali hanno il nome che termina in "-ator": come tributo al prototipo che si chiamava Salvator o per sfruttarne la popolarità della birra stessa. Tradizionalmente erano di colore marrone scuro, gli esempi più chiari sono di più recente produzione.

**CONFRONTI DI STILE:** versione più forte, più ricca e con maggior corpo della Dunkles Bock o della Helles Bock. Le versioni chiare hanno una maggiore attenuazione e meno note di frutta scura rispetto alle versioni più scure.

**PROVENIENZA:** Austria

**FORMATI DISPONIBILI:**

 Bottiglia 33 cl

**T.M.C.:** 40 mesi

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia: 9009100000669

Cartone 33x24: 9009100000676

Codice: 05967

**PALLETIZZAZIONE:**

Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
9	7	63

## SPECIFICHE PRODOTTO

<b>NOME PRODOTTO</b>		<b>CATEGORIA</b>	
<input type="checkbox"/> BOTTIGLIA <input type="checkbox"/> LATTINA <input type="checkbox"/> FUSTO <small>*indicare solo un tipo di prodotto</small>	<b>FORMATO:</b>	<b>ABV</b>	
<b>SITO BIRRERIA</b>		<b>PAESE D'ORIGINE</b>	

<b>INGREDIENTI</b>			
<b>DESCRIZIONE E NOTE DEGUSTATIVE</b>			
<b>ADATTO A</b>	<input type="checkbox"/> VEGANO	<input type="checkbox"/> VEGETARIANO	
<b>ALLERGENI</b>			

<b>UNITÀ DI ALCOL PER BOTTIGLIA</b>		<b>FERMENTAZIONE</b>	
<b>GRADO PLATO</b>		<b>IBU</b>	
<b>EBC</b>		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	
<b>AROMI</b>			
<b>LUPPOLO</b>		<b>PASTORIZZAZIONE</b>	<input type="checkbox"/> SÌ <input type="checkbox"/> NO
<b>SHELF LIFE DALLA DATA DI PRODUZIONE</b>		<b>TEMPI DI CONSEGNA</b>	

PACKAGING		
ARTICOLO	MATERIALE	TIPO
<input type="checkbox"/> BOTTIGLIA <input type="checkbox"/> LATTINA <input type="checkbox"/> FUSTO <small>*indicare solo un tipo di prodotto</small>		
<b>TAPPO</b>		
<b>CARTONE</b>		
<b>ATTACCO FUSTO</b>		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
	PER 100
<b>Energia (k/kcal)</b>	
<b>Grassi (g)</b>	
di cui saturi (g)	
<b>Carboidrati (g)</b>	
di cui zuccheri (g)	
<b>Proteine (g)</b>	
<b>Sale (g)</b>	

PRODOTTO COMPLETO				
ARTICOLO	BOTTIGLIA	LATTINA	FUSTO	CARTONE
<b>ALTEZZA</b>				
<b>DIAMETRO</b>				_____
<b>LARGHEZZA</b>				
<b>LUNGHEZZA</b>				
<b>PESO</b>				
<b>EAN CODE</b>				

PALLETIZZAZIONE		
ARTICOLO	EPAL	ALTRO
<b>MISURA</b>		
<b>STRATI</b>		
<b>CARTONI/FUSTI PER STRATO</b>		
<b>TOTALE CARTONI/FUSTI</b>		
<b>TOTALE BOTTIGLIE</b>		
<b>PESO</b>		