



Aecht
Schlenkerla Rauchbier
«ges. gesch.»

SCHLENKERLA URBOCK

Cerveza bock ahumada de temporada de invierno. Se madura durante meses en antiguas bodegas de roca debajo de Bamberg y con una mayor concentración de malta ahumada y alcohol. Similar pero mucho más compleja que el estilo clásico Märzen.



Estilo: Rauchbier (Urbock).

Fermentación: Baja / Lager.

Extracto Original: 17.5%

Alc. Vol.: 6.5%

En vista: Color marrón, cremosa espuma color beige.

En nariz: Aromas ahumados.

En boca: Notas maltosas y a caramelo.

Maridaje: Guisos, asados, estofados, carnes a la brasa y a la parrilla

Hoy en día, Schlenkerla es una de las únicas dos cervecerías en el mundo que continúan malteando y elaborando la cerveza ahumada de manera tradicional. El proceso de malteado se elabora en la misma cervecería y es ahumada con madera de haya.