



Schleppe

“**Handcrafted**” ovvero “artigianali”: con questo termine vengono denominate le birre che sono prodotte in maniera tradizionale in quantità relativamente piccole.

Con l’impiego di acqua purissima direttamente dalla fonte di proprietà del birrificio e di altri ingredienti naturali selezionati anche i nostri mastri birrai del birrificio Schleppe fanno nascere delle specialità che sono inconfondibili nel loro gusto e aspetto.

BIRRA ARTIGIANALE
DAL 1607



EDERVILLACH



Schleppe

www.schleppe.at

Vereinigte Kärntner Brauereien AG
Brauhausgasse 6, 9500 Villach

BIRRA ARTIGIANALE
DAL 1607

BIRRE CREATIVE
SEIT 1607
Schleppe
Handcrafted
COLLEZIONE



No.1 **2**  
PALE ALE WEIZENBOCK IMPERIAL IPA BELLE SAISON



Schleppe

Dal 1607 il birrificio Schleppe situato davanti alle porte della città di Klagenfurt coltiva l’artigianato birrario ad altissimo livello e vive con passione l’arte di brassare. Già a quei tempi sono state poste le fondamenta per il birrificio di specialità di oggi.

Con Schleppe No. 1 il birrificio ha presentato la sua prima birra creativa, straordinaria e gustosa che è stata premiata subito con il European Beer Star come miglior “Pale Ale” d’Europa. Su questa scia di successo seguono altre 3 specialità creative, che non hanno niente da invidiare alla Schleppe No. 1: la Schleppe Weizenbock, la Schleppe Imperial IPA e la Schleppe Belle Saison.

BIRRA ARTIGIANALE
DAL 1607

SCHLEPPE „No. 1 - PALE ALE“

“Pale Ale” è il termine usato per indicare una birra ad alta fermentazione decisamente luppolata, che originariamente veniva prodotta in Gran Bretagna. In confronto alla “India Pale Ale” risulta però meno luppolata e la tostatura del malto e gradazione alcolica sono meno intense. Ciò si nota nel profumo e sapore, nel colore e contenuto alcolico della birra.

La Schleppe No. 1 si presenta con un elegante colore ambrato, schiuma fine e densa di color crema. Il profumo paradisiaco ricorda frutta matura come Maracuja e Rabarbaro. Il primo sorso approfondisce ancora la tensione, provocata dal profumo delicato. La morbidezza cremosa e la vivacità squisitamente frizzante ballano dalla lingua al palato. Un gusto armonioso e fruttato che vizia la bocca. Un'indimenticabile esperienza di sapori con un aroma spiccato di luppolo in vasta gamma: Secco, resinoso e tuttavia fruttato.



Gradazione alcolica: 5,3 % Vol.
IBU: 35

Luppoli: Citra, Cascade, Aurora
Malti: Malto viennese, malto caramellato

Sapore:

Amarezza	🍷🍷🍷🍷🍷
Aroma di luppolo	🍷🍷🍷🍷🍷
Corposità del gusto	🍷🍷🍷🍷🍷
Sapore fruttato	🍷🍷🍷🍷🍷
Gusto di malto	🍷🍷🍷🍷🍷

Temperatura di consumo:
7-10 ° C

Abbinamenti:
Insalate saporite, zuppe piccanti, cibi asiatici, bistecche e selvaggina, gorgonzola e dolci fruttati

SCHLEPPE „WEIZENBOCK“

La birra di frumento, anche nota come “Weißbier” ha una lunga tradizione soprattutto nelle regioni della Germania meridionale. Siccome nel Medioevo le birre erano tipicamente scure, la birra di frumento chiara con malto di frumento e con lievito ad alta fermentazione rappresentava una specialità assoluta. Come birra “Bock” ha una gradazione alcolica più alta.

La “Schleppe Weizenbock” è assolutamente convincente con il suo colore di miele dorato, la schiuma fine e il profumo intenso di banane mature. Inizialmente forte e robusta, poi una piacevole dolcezza di malto con intense note fruttate, che arrotondano in maniera perfetta il gusto pieno e corposo di questa birra. Grazie ad una gradazione alcolica più alta sorprende con vere esplosioni di sapori.



Gradazione alcolica: 6,9 % Vol.
IBU: 17

Luppoli: Aurora, Topaz
Malti: Malto di frumento, malto Pilsner, malto caramellato

Sapore:

Amarezza	🍷🍷🍷🍷🍷
Aroma di luppolo	🍷🍷🍷🍷🍷
Corposità del gusto	🍷🍷🍷🍷🍷
Sapore fruttato	🍷🍷🍷🍷🍷
Gusto di malto	🍷🍷🍷🍷🍷

Temperatura di consumo:
8-10 ° C

Abbinamenti:
Piatti sostanziosi, affumicati, arrosti, formaggio stagionato e dolci caldi

SCHLEPPE „IMPERIAL IPA“

La “India Pale Ale” (IPA) è la versione più forte della “Pale Ale” – sia per il suo contenuto alcolico sia per la quantità di luppolo utilizzata. Era principalmente destinata all'esportazione in India per il consumo degli immigrati inglesi. Fu proprio questa necessità di conservazione per lunghi viaggi che portò ad un aumento della gradazione alcolica e ad un impiego marcato del luppolo, che contiene sostanze acide antiossidanti.

La “Schleppe Imperial IPA” si presenta veramente come una specialità reale: Il suo colore, dai profondi riflessi ramati e dorati, lascia intuire il corpo robusto di questa birra, che è incoronata da una schiuma particolarmente cremosa. Marcati aromi di malto, intenso carattere di luppolo e aromi fruttati e d'estere (sapore di rose) non lasciano desiderare altro.



Gradazione alcolica: 8,2 % Vol.
IBU: 50

Luppoli: Aurora, Citra
Malti: Malto viennese, malto caramellato

Sapore:

Amarezza	🍷🍷🍷🍷🍷
Aroma di luppolo	🍷🍷🍷🍷🍷
Corposità del gusto	🍷🍷🍷🍷🍷
Sapore fruttato	🍷🍷🍷🍷🍷
Gusto di malto	🍷🍷🍷🍷🍷

Temperatura di consumo:
7-10 ° C

Abbinamenti:
Grigliate, arrosto alle cipolle, cibi piccanti, Curry indiano, dolci fruttati

SCHLEPPE „BELLE SAISON“

Patria di questa birra particolare è la regione belga della Vallonia, alla quale la “Belle Saison” deve anche il suo animale araldico pennuto. Nei tempi passati, infatti, queste birre venivano prodotte d'inverno nelle fattorie per essere poi consumate dai vangatori stagionali (i saisonniers, appunto) durante i mesi estivi.

Con il suo colore chiaro e dorato la torbida “Belle Saison” si presenta con una schiuma particolarmente fine e con delicati aromi fruttati di banane che si fondono insieme alle note leggermente amarognole del luppolo ad un armonia di sapori fruttati e rinfrescanti. Lo dice già il nome stesso: la Schleppe “Belle Saison” è la birra per la bella stagione.



Gradazione alcolica: 5,4 % Vol.
IBU: 38

Luppoli: Single hopped
Malti: Malto chiaro Pilsner

Sapore:

Amarezza	🍷🍷🍷🍷🍷
Aroma di luppolo	🍷🍷🍷🍷🍷
Corposità del gusto	🍷🍷🍷🍷🍷
Sapore fruttato	🍷🍷🍷🍷🍷
Gusto di malto	🍷🍷🍷🍷🍷

Temperatura di consumo:
6-8 ° C

Abbinamenti:
Variazioni di pasta, pesce, piatti vegetariani, dolci cremosi