

A BRESCIA

Alla Grande Festa dei Quartieri si brinda con la Birra Cesar l'artigianale dell'antica birreria Wührer

***Creata da Federico Wührer sarà la bionda che accompagnerà
la manifestazione da venerdì 25 marzo a domenica 3 aprile a Campo Marte
da cui decollò il primo volo aereo bresciano.***

Facebook: Birra WCesar

Il 25 marzo alle ore 14 al Campo Marte di Brescia in via Ugo Foscolo /via Campo di Marte da dove decollò il primo volo aereo bresciano della storia, si apre ufficialmente una settimana ricchissima di avvenimenti che contribuiranno a popolare il bellissimo spazio verde di Campo Grande che, riqualificato ormai da tempo, asseconda l'ispirazione primaverile e la voglia d'aria aperta dei bresciani che popolano soprattutto la zona nord del centro storico.

L'Antica Birreria Wührer offrirà per l'occasione anche fuori le sue mura, grazie ad un impianto di spinatoria a 4 vie "da campo", le quattro birre artigianali, tutte bresciane, nata sotto l'etichetta WCesar, voluta da Federico Wührer per ricordare il padre Cesare e rinverdire la tradizione di famiglia nel fare la birra che ormai si avvicina ai 200 anni (la fabbrica Wührer nata in via Triesta a Brescia nel 1829, è stata la prima in Italia).

Una settimana di degustazioni "sul campo" che grazie alla professionalità degli spinatori della Antica Birreria Wührer, permetterà ai bresciani di apprezzare appieno tutte le caratteristiche organolettiche delle quattro birre WCesar: la Red, la Pils, la Saison e la Blonde.



WCesar Red

L'ultimissima nata in casa WCesar, una "Italian IPA" artigianale ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata, con dry hopping. Una birra ambrata dalla schiuma fine e persistente. Unica per il suo aroma agrumato grazie al mango, all'arancio e al frutto della passione. In bocca si presenta secca ma con un'invidiabile morbidezza nonostante l'abbondante luppolatura. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6% vol.- Plato 16°



WCesar Pils

Birra artigianale chiara a bassa fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. Una pilsner ricca di aromi floreali, dalla schiuma compatta, fine e persistente. Il suo gusto secco regala piacevoli note di miele di acacia. Ha un corpo leggero e un finale lievemente luppolato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Alc. 5% vol.- Plato 12°



WCesar Saison

Birra artigianale chiara ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata, di colore giallo-arancio, leggermente velata. Al naso presenta note di lievito e speziature ricche e pungenti, con sentori pepati e schiuma a grana media e compatta. In bocca è corposa e asciutta con un finale piacevolmente luppolato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi di avena e frumento, lievito e luppolo. Alc. 5% vol.- Plato 13°



WCesar Blonde

Birra artigianale chiara doppio malto ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata, di colore dorato; dagli aromi fruttati e di crosta di pane, dai sentori di candito d'arancia e d'ananas e schiuma finissima color panna. In bocca si presenta secca con una luppolatura che allietta non solo il palato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero.

Alc. 7% vol.- Plato 16°