



Comunicato stampa

febbraio 2015

A BRESCIA - GIOVEDÌ 26 FEBBRAIO

**Birra WCesar:
debutta la "rossa di famiglia"!**

La linea artigianale creata da Federico Wührer si arricchisce di un nuovo prodotto che sarà presentato in una serata a tema all'Antica Birreria Wührer, dove si potrà gustare in esclusiva la nuovissima WCesar Red con menu dedicato dal costo di 20 euro. Viale Bornata 46 - ore 20, prenotazioni allo 030.3365126.

Facebook: Birra WCesar

Il 26 febbraio alle ore 20 all'Antica Birreria Wührer di Brescia (viale Bornata 46) sarà presentata la "Red", l'ultima nata sotto l'etichetta WCesar, marchio di birre artigianali di Federico Wührer, il 12° discendente della famiglia che si tramanda di padre in figlio la passione per la fresca bevanda. Per il debutto della "rossa di famiglia" è stata organizzata una degustazione che, grazie agli abbinamenti con sapori della tradizione bavarese, metterà in risalto tutte le caratteristiche organolettiche della nuova WCesar Red. All'Antica Birreria Wührer sono sempre disponibili anche le altre tre varianti della WCesar: Pils, Saison e Blonde. Per guidare gli ospiti alla scoperta del 'mondo WCesar' intervengono Federico Wührer, Emanuele Aimi, tecnico della birra e produttore della WCesar; Fabiano Bonometti di Bonometti Bevande, distributore in esclusiva per Brescia e Provincia della WCesar; Leo Ruocco, titolare dell'Antica Birreria Wührer, che ormai da qualche mese offre nel suo storico locale "l'artigianale di famiglia" sia alla spina sia in bottiglia. La nuova **WCesar Red** è 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.

Temperatura di servizio: 7/9 gradi

Alc.6% vol.

Plato 16°

Menu della serata € 20:

- Antipasto: torta salata e speck abbinati alla degustazione della WCesar Saison alla spina (in bicchiere da 0,3 litri)
- Primo piatto: gnocchi con ragù di stinco al forno cotto con la WCesar Red, abbinato alla degustazione della WCesar Red alla spina (in bicchiere da 0,3 litri)
- Dessert: Sacher Torte con abbinamento a scelta: WCesar Red alla spina (in bicchiere da 0,3 litri) o altra tipologia di WCesar (in bicchiere da 0,3 litri) a scelta tra Pils, Saison e Blonde
- Caffè

