

La Scura risplende.

Hirter Morchl: premiata
al European Beer Star 2018



hirterbier.at

Successo straordinario per il birrificio Privatbrauerei Hirt al concorso di fama mondiale.

**Siamo lieti di presentarvi
La migliore birra scura d' Austria.**

Il premio non sorprende più di tanto i veri intenditori di birre del birrificio Privatbrauerei Hirt. La conferma è ora arrivata anche da una giuria internazionale.

**Alla Hirter Morchl è stato conferito
il premio d'argento
nella categoria Birre scure Bohemian-Style
ed è quindi una delle migliori del mondo.**

L'obiettivo della competizione, alla sua quindicesima edizione, è di informare i consumatori sulla varietà di scelta di birre prodotte artigianalmente. Quest'anno più degli anni precedenti è stato difficile ottenere i tanto desiderati premi. Quest'anno, infatti, si è registrato il nuovo record di registrazioni con un totale di **2.344 birre** (+9% in confronto al 2017) **da 51 nazioni di tutto il mondo**. Altrettanto difficile era per la giuria tecnica composta da **144 membri la valutazione di 65 stili di birra europei** nei due giorni di degustazione alla cieca.

La giuria, composta da mastri birrai, sommelier della birra e intenditori certificati provenienti da 32 nazioni, ha valutato le birre secondo criteri conosciuti anche dai consumatori: **aspetto, schiuma, odore, gusto e caratteristiche tipiche dello stile.**

"La competizione European Beer Star rappresenta una grande conferma per il nostro costante impegno nella produzione di birra artigianale e sostenibile con l'utilizzo di materie prime migliori. Questo è un vero riconoscimento per il nostro mastro birraio Raimund Linzer", queste sono le parole di soddisfazione dei dirigenti Dr Klaus Möller e Nikolaus Riegler.



Hirter Morchl colpisce con il suo colore marrone con riflessi rossastri, che deriva dall'utilizzo di malti scuri nella produzione.

Nel gusto si contraddistingue per una pletera di aromi, dal cioccolato al caffè con un accenno di frutti di bosco maturi. Al palato si presenta secca e leggermente amara.

Come birra scura la Hirter Morchl si abbina splendidamente con carne di selvaggina, formaggi ed anche con dolci cremosi al cioccolato.

Grado saccarometrico: 12,8 ° Plato
Alcol: 5,0 % Vol.



Privatbrauerei Hirt Vertrieb GmbH, Hirt 1, A-9322 Micheldorf, Tel.: +43(0)4268-2050-0

hirterbier.at | facebook.com/hirterbier | instagram.com/hirterbier | hirtergenussakademie.at | bierathek.at | hirterbraukeller.at | weinagentur-jordan.com