

Cerveza dual, colaboración entre Alemania y México

Cerveceros de México comparten los secretos de la "Cerveza Dual", la cual es la primera cerveza colaborativa entre dos países, México y Alemania. Gracias al trabajo de seis maestros cerveceros se elaboró una cerveza lager, con 5 por ciento de alcohol y un sabor único que enmarca la celebración del Año Dual Alemania-México.

INGREDIENTES:

- Agua
- Malta carapilis y caramalt.
- Lúpulo hérocles, tradicional y calixta el cual es un lúpulo experimental nunca antes utilizado.
- Levadura Untergärige Bruchhefen Stamm.

NOTAS DE SABOR

Contiene aromas frutales como el melón, es ligeramente cítrica, herbal y especiada, con notas dulces a miel y cereales provenientes

de la malta. A la vista es brillante y de color amarillo pálido, y en boca es de cuerpo medio, de amargor medio que permanece en el retrogusto. Todo esto la hace una cerveza muy balanceada.

MAESTROS CERVECEROS

Esta cerveza fue creada por los maestros cerveceros de mayor experiencia en México, Juan Carlos Cabada de Cuauhtémoc Moctezuma/Heineken México, Agustín Pérez de Grupo Modelo y Rodolfo Andreu de cervecería PRIMUS, en colaboración con los reconocidos maestros cerveceros alemanes Harald Stückle de AB InBev, Sebastian Jakob de Nittenauer Brauhaus y Andreas Hegny de Lemke Berlin.

CONSUMO RESPONSABLE

Es importante recordar que la cerveza debe ser consumida con moderación, solo por mayores de edad y como parte de un estilo de vida sano que integre una alimentación balanceada y actividad física.

Esta cerveza fue creada por los maestros cerveceros de mayor experiencia en México, en colaboración con reconocidos maestros cerveceros alemanes

