



PILSNER URQUELL

LA PREMIÈRE PILS AU MONDE

En 1842 à Plzeň, en République Tchèque, le brasseur Josef Groll lance la première pils, c'est-à-dire une méthode de brassage à basse fermentation. Cette nouvelle technique a changé l'univers du monde des bières, pour devenir aujourd'hui le type de bières le plus répandu.

Pilsner Urquell est aujourd'hui encore brassée avec le même savoir-faire, en suivant les méthodes traditionnelles, comme la triple décoction ou le brassage dans des fûts en bois. Cette technique, plus longue, assure qu'aucun compromis ne soit fait sur le goût. Chaque élément qui compose la Pilsner Urquell provient des terres tchèques, comme l'orge de Moravie ou le houblon Saaz.

La mousse joue un rôle important dans l'expérience du goût de la Pilsner Urquell. Une tête épaisse de mousse dense scelle la fraîcheur, protège les saveurs délicates de l'oxygène et crée l'équilibre parfait entre douceur et amertume. La saveur caractéristique de Pilsner Urquell est un équilibre entre la douceur du malt à la triple décoction et l'amertume des houblons de Saaz.

Dans chaque gorgée de Pilsner Urquell, on note une fraîcheur rafraîchissante issue de la carbonatation naturelle, puis des tons subtils de caramel et une finition nette avec une amertume houblonnée agréable.

SPÉCIFICATIONS

Saveurs

Parfum intense de houblon Saaz marié à une subtile amertume, avec une note sucrée de miel

Teneur en alcool

4,4% par volume
IBU : 40

Durée de conservation

9 mois pour les bouteilles
6 mois pour les fûts

Kcal/100ml

44.5

AMERTUME	🍷🍷🍷🍷
ACIDITÉ	🍷🍷🍷🍷
PERSISTANCE	🍷🍷🍷🍷
EFFERVESCENCE	🍷🍷🍷🍷
DOUCEUR	🍷🍷🍷🍷

DÉSIGNATION



33CL
Bouteille



30L
Fût