

SAS DLA CRUSC 3026



Birra in stile Vienna a bassa fermentazione. Bel colore ambrato, costituita da malto d'orzo di tipo Vienna , è una birra secca, con sapori di biscotto, nocciola e lieviti tostate. Amara e dissetante.

SAS DLA CRUSC 3026

VIENNA LAGER

L'eleganza e la pulizia, tipici di una birra a bassa fermentazione, sono le caratteristiche fondamentali della nostra Vienna Lager. L'uso quasi esclusivo di malti Vienna ne caratterizza il colore ambrato brillante e i principali componenti aromatici e gustativi.

Versata ha una carbonatazione sostenuta, schiuma persistente, profumi di nocciola, caramello, biscotti e un lieve erbaceo che ritornano al palato al primo sorso. Viene prodotta con luppoli nobili tedeschi che contribuiscono alla secchezza e all'amaro finale.

Consigliamo l'abbinamento per tradizione con bratwurst con senape dolce, carni di maiale o pasticceria secca.

Stile: Vienna Lager

Alcol: 4,6

Ibu: 28

Plato: 12,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, Luppolo, Lievito.

Disponibilità: Tutto l'anno

MONPIÈR

DE GHERDÈINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS GRÖDEN
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

Tel: +39 342 674132 2

Email: info@monpier-gherdeina.it

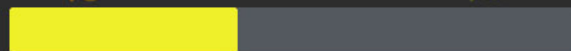
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

SCHEDA ORGANOLETTICA

FLAVOUR



MALT → HOPS



COLOR



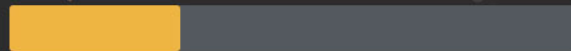
PALE → DARK



BODY



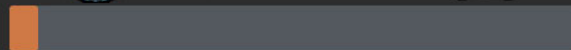
SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD



WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT