



<i>Stile :</i>	German pils
<i>Colore :</i>	giallo paglierino
<i>Schiuma :</i>	leggera a grana fine, persistente
<i>Grado alcolico:</i>	4,5 % vol
<i>IBU:</i>	14
<i>Peculiarità:</i>	bassa fermentazione
<i>Temperatura di servizio:</i>	8°
<i>Produzione:</i>	stagionale
<i>Ingredienti:</i>	acqua, malto d' orzo , luppolo, lievito.

Descrizione _____

Birra ad alta fermentazione, leggera ed equilibrata. Si presenta limpida con schiuma compatta. Al naso regala sentori di miele e fieno, mentre in bocca il cereale domina con una punta di fiori donata dal luppolo. La bevuta è facile e scorrevole.

Abbinamenti _____

Si sposa bene con il caldo estivo, gli aperitivi in compagnia, insalate di ogni genere, carne di maiale, piatti freddi e pietanze delicate

Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili _____

bottiglia da 33c

BIRRA ARTIGIANALE

HERBA MONSTRUM Sas di Mantella Marco

via Ettore Monti, 31 23851 Galbiate - Lecco - p.IVA 03404310132 - codice destinatario: SU9YNJA
info@herbamonstrum.it - phone +39 3286987254