

MEISULES 3152



Weizen che si riferisce alla versione tradizionale bavarese. Lievemente ambrata, caratterizzato da profumi fenolici e fruttati tipici del lievito, morbida e poco luppolata. Birra rinfrescante e caratterizzata da una lievissima acidità finale.

MEISULES 3152

WEIZEN

La nostra versione della weizen presenta un bel colore ambrato scarico, schiuma pannosa e una vivace bollicina. I lieviti sono presenti visivamente dando una lieve velatura alla vista e caratterizzando la struttura aromatica della birra.

Percepriamo di conseguenza profumi di pane, di spezie con accenni fenolici di chiodo di garofano e un bel fruttato che ricorda la banana.

I malti sono un mix di frumento e orzo con prevalenza del primo che sviluppa un dolce iniziale, seguito da una chiusura rinfrescante e leggermente acidula.

Consigliamo di accompagnarla con formaggi caratterizzati da moderata grassezza ma non troppo stagionati.

Stile: Weizen

Alcol: 4,8

Ibu: 12

Plato: 11,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO DI FRUMENTO, 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