

*Amber ale di scuola classica. Color rame brillante, malti in evidenza con morbidezza in bocca e sapori di caramello, biscotto e nocciola.
Chiude con eleganza, in equilibrio tra dolce e amaro.*

MEISULES 3152

WEIZEN

Odles attinge a piene mani dalla tradizione birraia inglese. Presenta di un bel color rame vivace nel bicchiere, con una lieve carbonazione e una schiuma persistente.

Il tema centrale della nostra amber ale è dato dall'equilibrio tra un mix di malti leggermente caramellati e il leggero residuo zuccherino lasciato dal lievito di origine britannica.

Sia al naso che in bocca Odles mostra tutta la sua morbidezza con sapori di biscotto, caramello e una lieve tostatura di nocciola. Il luppolo rimane in secondo piano, dando una leggera punta pepata.

Consigliamo di abbinare la nostra birra con primi piatti non troppo spigolosi o con pasticceria secca.

Stile: Amber Ale

Alcol: 5,5

Ibu: 21

Plato: 13

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