

PIERSECH

HONEY SAISON

Lo Schüttelbrot è un pane tipico delle nostre zone, fatto con segale e spezie. Piersech riprende questa traccia, diventando il nostro pane liquido quotidiano. In una base di orzo e segale, sviluppiamo questa idea aggiungendo le tradizionali spezie : cumino, semi di finocchio, anice e coriandolo.

Si presenta chiara nel bicchiere, molto fresca al naso per le spezie, con il contributo di un lievito saison volto ad accentuare il tutto. Viene rifermentata con miele di bosco che arricchisce la sua complessità e rafforza la base maltata.

Essendo una birra speziata, molto secca e equilibrata nel rapporto dolce/amaro, la consigliamo per affinità con piatti speziati o per fare un parallelo divertente di berla in aperitivo accompagnata dal suo parente panificato.

Stile: Honey Saison

Alcol: 5,9

Ibu: 21

Plato: 11,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI SEGALE, Miele di Bosco, Luppolo, Lievito, Spezie.
Disponibilità: Tutto l'anno

MONPIÈR

DE GHERDEINA

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