

RUMBLEALE



Amber Ale passata in botti di rum per 14 mesi, successivamente maturata in bottiglia per almeno 4. L'invecchiamento ha aggiunto note fermentative spontanee e la complessità del legno.

RUMBLEALE

SOUR AMBER ALE

Rumbleale fa parte di una linea sour in botte di nostra creazione. Siamo partiti dalla base della Odles e l'abbiamo lasciata in botte 14 mesi con aggiunta di spezie.

Il passaggio in legno ha donato maggiore complessità alla birra, mantenendo il carattere originario maltato con richiami al biscotto e al caramello e aggiungendo una gamma di profumi vanigliati delle botti ex-Rum. Nella sua maturazione si sono innestati microorganismi spontanei che hanno aggiunto note sour, di cantina e leggermente Brettate.

L'abbinamento con le note sour si può effettuare eventualmente con cibi di media grassezza, anche se personalmente ci sentiamo di consigliarla a fine pasto.

Stile: Sour Amber Ale

Alcol: 7,6

Ibu: 21

Plato: 13

Formato: Bottiglia 50cl

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

Disponibilità: Stagionale

MONPIER

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