

# 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

**MONPI<sup>é</sup>R**  
DE GHERDËINA

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