

EDELBAIS

Birra a base di orzo e segale. Alta fermentazione, speziata con Asperula e Stella Alpina. Chiara, morbida con un profumo erbaceo e floreale. Chiusura tendente alla dolcezza.

EDELBAIS

SPECIALTY ALE

La ricetta della nostra Edelbais si compone di malti d'orzo chiari, segale, luppoli continentali, lievito ad alta fermentazione e una delicata speziatura di Asperula e Stella Alpina.

I malti scelti la rendono morbida in bocca, rotonda con un finale tendente al dolce. I luppoli danno una sensazione erbacea mentre le spezie del territorio ampliano lo spettro olfattivo con note floreali. Dal lievito invece otteniamo una lieve pesca e un fruttato di sfondo.

Trattandosi di una birra dai profumi e sapori molto delicati consigliamo un abbinamento con piatti con caratteristiche non troppo spigolose, come carni bianche o insalate miste.

Stile: Specialty Ale

Alcol: 4,7

Ibu: 10

Plato: 11,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI SEGALE, Luppolo, Asperula, Stella Alpina, 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

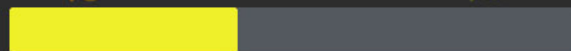
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

SCHEDA ORGANOLETTICA

FLAVOUR



MALT → HOPS



COLOR



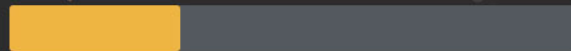
PALE → DARK



BODY



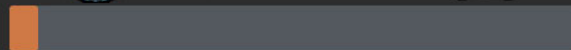
SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD



WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT