



# SASPLAT 2969

## CHOCO STOUT

La nostra 3 Cime Zinnen è una stout che nasce pensando alle terre d'Irlanda. Si presenta di un colore scuro, ebanico con lievi riflessi ramati. Versata crea una schiuma morbida, compatta e persistente mostrando però una carbonazione delicata.

Al naso è vivo il contributo dei malti torrefatti, dei profumi di cacao e caffè. All'assaggio è morbida senza essere impegnativa e il sorso scende giù rapido. E' una birra in cui si percepisce il cacao aggiunto a fine bollitura che le regala un tocco gentile.

Consigliamo di abbinare la nostra birra a piatti di carne rossa, meglio stufati o gulash. Favolosa come ingrediente dello stufato irlandese.

### Stile: Stout

#### Alcol: 5

Ibu: 25

Plato: 11,5

Formato: Bottiglia 50cl

**Ingredienti:** Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, Cacao, 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](mailto:info@monpier-gherdeina.it)

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

## SCHEDA ORGANOLETTICA

### FLAVOUR



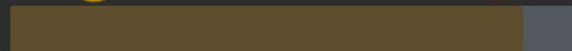
MALT → HOPS



### COLOR



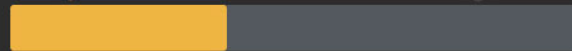
PALE → DARK



### BODY



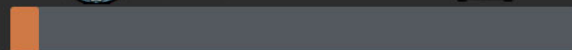
SESSION → STRONG



### FERMENTATION



CLASSIC → WILD



[WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT](http://WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT)