

# LAB - BERLINER WEISSE ALLE MORE

*La nostra Berliner Weisse vanta il certificato di qualità Sudtirol, essendo fatta con acqua di montagna, orzo altoatesino, farro di montagna e more altoatesine.*

*Molto rinfrescante e leggera con una delicata acidità lattica.*

# LAB PROJECT

## BERLINER WEISSE ALLE MORE

All'interno del nostro progetto lab troviamo una Berliner Weisse alle More. Si fregia del marchio di qualità SudTirolo avendo tutte le materie prime di origine altoatesine, dall'orzo al farro di montagna, dalle more all'acqua di montagna.

Appena versata mostra una vivace carbonazione creando una schiuma esuberante. Al naso si sente la freschezza della prima fermentazione lattica con sentori di yogurt, il frutto e una lieve nota di panna. In bocca il corpo esile, facilitato dalla bollicina, rende la birra incredibilmente rinfrescante con un finale dissetante e leggermente acido.

Data la sua natura fresca e l'acidità consigliamo l'abbinamento in aperitivo o come chiusura del pasto con una buona cheesecake alla frutta.

**Stile: Berliner Weisse**

**Alcol: 3,2**

Ibu: 5

Plato: 8

Formato: Bottiglia 50cl

**Ingredienti:** Acqua, MALTO D'ORZO altoatesino, FARRO di Montagna Altoatesino, More Altoatesine, Luppolo, Lievito.  
Disponibilità: Stagionale

# 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)