LAB - CHERRY STOUT

Base della nostra Stout messa in botte di rovere con aggiunta di ciliegia altoatesina.

CHERRY SOUR STOUT

BARREL AGED

Il progetto parte con la medesima ricetta della nostra Stout.
A fine fermentazione in acciaio viene spostata in barrique di rovere francese con aggiunta di ciliegie di montagna altoatesine. L'aggiunta della frutta e il paziente lavoro dei microorganismi della nostra cantina arricchiscono le note tostate della ricetta base con un bouquet di frutti rossi, vaniglia e la nota selvatica figlia della fermentazione spontanea.

In bocca l'acidità lattica è intensa e rinfrescante, lasciando il palato pulito e pronto al sorso successivo.
Ci sentiamo di consigliarla con piatti di bassa grassezza, come un pinzimonio di verdure, carni bianche o pesci delicati.

Stile: Cherry Sour Stout
Alcol: 6,9
Ibu: 25
Plato: 11,5
Formato: Bottiglia 50cl
Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, Ciliegie, Cacao, Luppolo, Lievito. Disponibilità: Stagionale

MONPIËR
DE GHERDËINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS GRÖDEN
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

SCHEDA ORGANOLETTICA

Tel: +39 342 674132 2
Email: info@monpier-gherdeina.it
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT