

CHERR SOUR STOUT

BARRELA ED

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 tipica della fermentazione spontanea.

In bocca l'acidità lattica è intensa e rinfrescante, lasciando il palato pulito e pronto al sorso successivo.

La consigliamo con piatti di bassa grassiatura, come un primo di verdure, carni bianche o pesci delicati.

Stile: Cherry Sour Stout

Alcol: 5,5%

Ibu: 25

Plato: 12,5

Formato: Bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO ORZO, MALTO

DI RIMENONTO, ciliegie, cacao, Luppolo,

Lievito Disponibilità: Stagionale

MONPIÈR

DE GHERDEINA

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)

WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT