

SPONTANEUM KRIEK



Kriek che nasce da una selezione di barrique di birre a fermentazione spontanea, in cui successivamente vengono messe in infusione un 30% di ciliegie di montagna altoatesine.

SPONTANEUM KRIEK

KRIEK

Birra ispirata alla tradizione belga delle classiche Kriek. Usiamo un 33% di ciliegie altoatesine di montagna in infusione per almeno 4 mesi in botti selezionate della nostra birra spontanea.

Le ciliegie sono molto caratterizzanti a partire dal colore, un bel rosso con riflessi brillanti. La schiuma è generosa, rosata, di media tenuta. Al naso troviamo subito i frutti rossi, i sentori di cantina donati dai Brettanomyces e una punta di mandorla.

Le bollicine aiutano la bevuta, in bocca rimane comunque morbida e molto succosa, con un finale acido appagante.

I sentori fruttati e l'acidità la rendono meravigliosa con le carni rosse ma anche in solitaria in aperitivo si difende egregiamente.

Stile: Spontanea Kriek

Alcol: 6,9

Ibu: N.A.

Plato: 13

Formato: Bottiglia 75cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, FRUMENTO, Ciliegie, 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

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