

FARMHOUSE SAISON



Partendo dalla base della nostra Piersech otteniamo questa Farmhouse dopo almeno 18 mesi di maturazione in botti di rovere.

FARMHOUSE SAISON

BARREL AGED

Birra dal colore dorato, nata dalla base della nostra Piersech e maturata in botti di rovere per 18 mesi.

Il lungo riposo a contatto del legno sviluppa nella birra sentori selvatici dei brettanomyces e dei batteri lattici, con profumi di cantina e di yogurt che si accompagnano alle note speziate e mielose della saison originaria.

Versata mostra una vivace carbonazione e una buona scorrevolezza in bocca, con una chiusura che riprende le sue due anime, una più mielosa e l'altra più lattica e selvatica.

Il corpo esile e l'acido non particolarmente pungente suggerisce di berla assieme a portate non particolarmente aggressive, verdure al vapore o pesce non grasso.

Stile: Farmhouse Saison

Alcol: 7,9

Ibu: 21

Plato: 12,5

Formato: bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI SEGALE, Miele di Bosco, Spezie, Luppolo, Lievito.

Disponibilità: Stagionale

MONPIÈR

DE GHERDĚINA

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