

LAB RED FLEMISH



Stile fiammingo caratterizzato da un contributo inteso della flora acetica in mosti maturati almeno 18 mesi in legno.

RED FLEMISH

BARREL AGED

Birra ambrata di tradizione fiamminga, maturata in botti per almeno un anno e mezzo. La nostra Red Flemish è frutto di un blend di differenti botti, con mosti costruiti per accentuare il carattere acetico tipico dello stile.

Nel bicchiere si presenta di un bel ambrato intenso, schiuma rapida ed evanescente, profumi intensi di legno, vaniglia, vinosi ed acetici.

In bocca è una birra senza compromessi con il contributo aspro dato dai microrganismi acetici che le danno una piacevole e decisa nota aspra e una complessità finale.

In cucina si abbina molto volentieri a secondi di carne, anche selvatica con uso di spezie mediorientali.

Stile: Red Flemish

Alcol: 6,6

Ibu: 10

Plato: 13

Formato: bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, 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