

WILD LICHTENHAINER



In collaborazione con Albirificio di Aosta, una birra con 5 mesi di maturazione in legno alla riscoperta di uno stile antico e quasi dimenticato.

WILD LICHTENHAINER

BARREL AGED

Birra nata in collaborazione con Albirificio di Aosta.

Abbiamo lavorato assieme per creare uno stile storico quasi scomparso, basato su una birra con note affumicate e lievemente acide. La base di cereali si costituisce per metà di frumento affumicato e per metà di malto.

L'inoculo di fermenti lattici le da una freschezza acida che si bilancia perfettamente con la leggera affumicatura dei malti. Molto facile da bere nonostante la complessità ottenuta dal legno rimane la perfetta birra da aperitivo.

Lichtenhainer è da pensare come una birra rinfrescante e dissetante, perfetta per l'aperitivo senza abbinarla a sapori troppo decisi.

Stile: Wild Lichtenhainer

Alcol: 4,7

Ibu: 10

Plato: 10

Formato: bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, FRUMENTO, MALTO D'ORZO, 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

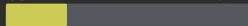
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

SCHEDA ORGANOLETTICA

FLAVOUR



MALT → HOPS



COLOR



PALE → DARK



BODY



SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD



WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT