

# MELOMEL BARREL AGED



*Melomel prodotto con miele, more e una lunga maturazione in botte.*

# MELOMEL

BARREL AGED

Misceliamo acqua, miele, more e aggiungiamo un lievito neutro. Il tutto matura in botte per almeno sei mesi. Il risultato è un idromele molto aromatico con profumi di vaniglia, vinosi, richiami dal legno e di frutta rossa.

La gasatura è molto vivace, in bocca è rinfrescante e lievemente acidula con un finale che riprende la vaniglia e i frutti.

Fa le veci di un vivace spumante, con gli abbinamenti tradizionali. Una cheesecake ai frutti è la nostra scelta preferita.

**Stile: Melomel**

**Alcol: 6,8%**

Plato: 12

Formato: Bottiglia 33cl

**Ingredienti:** Acqua, More, Miele, 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](mailto:info@monpier-gherdeina.it)

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

## SCHEDA ORGANOLETTICA

COLOR



PALE → DARK



BODY



SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD



[WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT](http://WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT)