

SAISON À L'ANCIENNE



Birra frutto di un blend tra una nostra spontanea di lunga maturazione in botte e una saison fermentata in legno nella nostra barricaia.

SAISON À L'ANCIENNE

SAISON

Interpretazione moderna di uno stile di birra antico, nato nelle campagne del Belgio per dissetare i contadini al lavoro. La nostra Saison è frutto di un blend tra una saison classica fermentata in botte e una spontanea di maturazione pluriennale in legno.

Il risultato è una birra dal colore giallo dorato, lievemente velata e con una vivace gasatura. I descrittori principali sono sul versante fruttato (ananas, pesca, mango) e sulle speziature risultanti dal lievito con il contributo selvatico della nostra cantina. Finisce lievemente amara, rinfrescante, molto estiva.

Consigliamo di abbinarla all'ozio di un pomeriggio in campagna, placidamente sdraiati in un prato vicino al campo. Volessimo pensare al cibo, sarebbero perfetti un pane, formaggio e salumi contadini.

Stile: Saison

Alcol: 7,1%

Plato: 27

Formato: Bottiglia 37,5cl

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

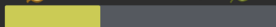
Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

SCHEDA ORGANOLETTICA

FLAVOUR



MALT → HOPS



COLOR



PALE → DARK



BODY



SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD

