

32 VIA DEI BIRRAI

Piwo AUDACE



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Włoska „birra bionda” czyli jasne piwo dwusłodowe górnej fermentacji, aromatyzowane, w butelce (typu belgian strong ale). Piwo rzemieślnicze. Kolor żółto słomkowy z miedzianymi odcieniami, bez osadów, zazwyczaj lekko przesłonięte drożdżami; delikatnie perliste. Biała, zwarta, delikatna i długo utrzymująca się piana. W bukietcie nuty owoców cytrusowych, żółtych ciepłych kwiatów (mniszek lekarski, rumianek), migdałów oraz brzoskwini w syropie. W smaku na przedniej części języka daje odczucie cierpkiego kwaskowatego smaku, nie pozostawiając przy tym goryczki na jego tylnej części. Łatwe do picia, z „wodnistością” typową dla piw typu belgijskiego. Nisko nasycone CO2.

Pojemność: 0,75 litra

Sugestie

Dobrze komponuje się z kalorycznymi daniami bez dodatku ciężkich sosów, daniami wędzonymi np. wędzona konina bądź słonymi jak np. bardzo dojrzały ser montasio stravecchio lub ostrygi.

Poleca się serwować je w kieliszku do czerwonego wina, typu Bordeaux, w temperaturze 10-12°C.



Oferta limitowana – prosimy o kontakt z biurem.

Dane techniczne

Rodzaj:	jasne piwo dwusłodowe górnej fermentacji, refermentujące w butelce (typu belgian strong ale)
Składniki:	woda, SŁÓD JĘCZMIENNY, chmiel, skórka pomarańczowa (0,6%), drożdże.
Zawartość alkoholu:	8,4%
Stopnie Plato:	16,8
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać w temp. 10-12°C, najlepiej w kieliszku do czerwonego wina

Alergeny

SŁÓD JĘCZMIENNY