

32 Via Dei Birrai

Piwo NEBRA



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Włoskie piwo bursztynowe, dwusłodowe, górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce. Delikatnie gazowane, o bursztynowej barwie, klarowne, delikatnie perliste. Wyróżnia się białą, zwartą i długo utrzymującą się pianą.

W bukietcie uwalnia miękkie aromaty białych kwiatów i karmelu, z delikatnym wykończeniem aromatami przypraw.

W smaku delikatne i przyjemne, z długo utrzymującym się wykończeniem, nisko nasycone CO2.

Pojemność: 0,75 litra

Sugestie

Doskonale do picia solo, przy dowolnej okazji; znakomite również jako zwieńczenie kolacji do delikatnych, prostych ciast.

Poleca się serwować je w kieliszku do czerwonego wina, w temperaturze otoczenia 8-10°C.



Oferta limitowana – prosimy o kontakt z biurem.

Dane techniczne

RODZAJ: Włoskie piwo bursztynowe, dwusłodowe, górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 8%

STOPNIE PLATO: 18,8

OPAKOWANIE: Butelka szklana

POJEMNOŚĆ: 0,75 litra

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

TEMPERATURA PODANIA: Podawać w temp. 8-10°C, najlepiej w kieliszku do czerwonego wina