

32 VIA DEI BIRRAI

Piwo ADMIRAL



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Piwo bursztynowe, dwusłodowe z rubinowymi refleksami, górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce. Beżowa, delikatna, zwarta i długo utrzymująca się piana; ciemny kolor z rubinowymi odcieniami, bez osadów, matowe w wyniku fermentacji drożdży; delikatnie perliste. Bukiet: prażony, karmelowy, z nutami ziołowymi i delikatną kwasowością palonego słodu karmelowego. W smaku słody karmelowe równoważą delikatną kwasowość słodu palonego i goryczkę chmielu. Mocna korporatura i niskie nasycenie. Świetne do dziczyzny np. zająca, jelenia, dziczyzny. Serwować: w wysokim kieliszku o kształcie odwróconego trapezu, kufel do piwa Pinta.

Sugestie

Znakomite solo na każdą okazję. Idealne też po kolacji jako deser.

Oferta limitowana – prosimy o kontakt z biurem.



Dane techniczne

Rodzaj:	Włoskie jasne, wysoko chmielone piwo górnej fermentacji, wtórnie fermentowane w butelce (typu golden ale)
Zawartość alkoholu:	8%
Stopnie Plato:	12,8
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać w temp. 8-10°C. Przed wypiciem pozwolić piwu "poddychać".