

SAINT BENOIT AMBRÉE

BIRRA

Birra ad alta fermentazione, dal sapore amaro con tonalità di luppolo e un profumo persistente al palato. Il retrogusto amaro è il dovuto a una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati.



IBU: 17



PRODUTTORE: Brasserie Du Bocq

PROVENIENZA: Belgio

STILE: Belgian Ale

GUSTO: Amaro, persistente

CORPO: Deciso

AROMA: Caramello, liquirizia, malto

COLORE: Ambrato brillante

GRADO ALCOLICO: 5,9% vol

FORMATO: Fusto 16 lt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare piatti speziati e formaggi. Ottima con primi piatti a base di pasta