



BIRRA GUINNESS CI.33

Birra dal gusto complessivamente molto articolato, caratterizzata dalla presenza di un gusto morbido e caramellato; sono percettibili soprattutto il cereale maltato e tostato e un lieve sentore di liquirizia. Si presenta con un colore rosso rubino ed una spuma vigorosa. All'olfatto è intensa ed intrigante. La dolcezza del malto bilancia perfettamente la punta amara del luppolo, straordinariamente completate dal sapore caratteristico dell'orzo tostato Guinness. Il finale è cremoso, vellutato e persistente.

Alcool: 4,2% alc. vol.

Colore: Scuro

Fermentazione: Alta

Tipo: Stout irlandese

Temperatura: 5-6°C

