



ORIGINAL LANDBIER DUNKEL

Stile: Dunkel

Aspetto: bruno intenso, con riflessi di ambra scura; una media frizzantezza ed una schiuma persistente.

Olfatto: prevalente di malto tostato con sfumature delicate di caffè e frutta secca con note speziate di pepe rosso.

Gusto: corposo ed intenso del torrefatto, gradevolmente aromatico, di buona struttura ed armonia con generosi sapori di crosta di pane e cereali, dandone un'alta digeribilità.

Note Generali: unica nel suo genere, tipico prodotto tradizionale ottenuto da un'attenta selezione di puro malto d'orzo tostato e malto chiaro, con acqua cristallina e pura dell'incontaminata zona di produzione ed una lunga maturazione.

Abbinamento: salumi e formaggi anche speziati, piccanti o affumicati.

Pizze farcite e piadine, primi e secondi piatti di selvaggina. Arrostiti di carni rosse, con funghi. Dolci di pasta frolla poco grassi, aromatizzati al cioccolato o al caffè.

BIRRA ARTIGIANALE, PRODOTTA SECONDO L'EDITTO DI PUREZZA DEL 1516* – Bottiglia da 0,5 lt. - Alc./Vol. 5,3%

*esclusivamente con: acqua, malto d'orzo, lievito e luppolo

