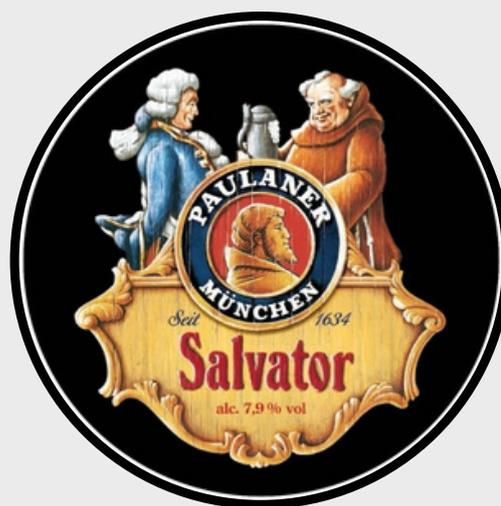


Birra fusto PAULANER SALVATOR



NAZIONE:GERMANIA

CONTATTI

☎ 0875/751430

✉ Info@ carpinelli.it

🌐 Ww3. carpinelli. It



DETTAGLI

GRADAZIONE: 7,9 %
FERMENTAZIONE: bassa
STILE: Doppelbock
COLORE: Rosso
codice B0165
futo : 20 lt

GUSTO: BIRRA SCURA DAL COLORE CASTAGNA, CON UNA SCHIUMA COLOR CARMELLO E UN'AVVOLGENTE FRAGRANZA DI CIOCCOLATO. AL PALATO SI PRESENTA PIACEVOLMENTE INTENSA.

STORIA:PAULANER

Insieme a questa birra inizia la storia del birrificio e delle birre forti in Baviera. Furono infatti i frati dell'ordine di San Francesco da Paola a creare questa doppio malto a bassa fermentazione. Da oltre 375 anni la Salvator è prodotta secondo la ricetta tramandata, che negli anni si è perfezionata: birra scura dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato. Al palato si presenta piacevolmente intensa. Il più pregiato malto Monaco è arrotondato da una lieve nota di luppolo sullo sfondo. Spesso è stata imitata, ma senza successo. Come l'antenata, il nome di tutte le doppio malto per tradizione finisce con il suffisso "-ator"!



CARPINELLI3
GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI