

Birra fusto PAULANER OKTOBER



NAZIONE:GERMANIA 

CONTATTI

 0875/751430

 Info@carpinelli.it

 Ww3.carpinelli.it



DETTAGLI:

GRADAZIONE: 6 %

FERMENTAZIONE: bassa

STILE: Oktoberfest / Oktoberfest / Märzen

COLORE: Ambrato

codice B0259

futo : 30 lt

**GUSTO: BIRRA AMBRATA,
CON SCHIUMA FINE E
COMPATTA CARATTERIZZATA
DA UN PIACEVOLE CONTRASTO
FRA IL DOLCE DEL MALTO
CAREMELLO E L'AMARO DEL
LUPPOLO. IN BOCCA SONO
PERCEPIBILI NOTE TOSTATE,
SPEZIATE E TORBATE. RISPETTO
ALLE CLASSICHE LAGER HA UN
MAGGIORE TENORE ALCOLICO**

STORIA:PAULANER

Dal 1818, per la Wiesen produciamo la nostra birra della festa a bassa fermentazione, la più popolare Oktoberfestbier in Germania e una vera e propria istituzione a Monaco di Baviera. Il boccale si riempie di una robusta birra color oro come il sole d'ottobre. Si distingue per la perfetta armonia tra la nota leggermente amara del luppolo e quella robusta del malto. È vigorosa, abboccata e meravigliosamente bevibile. È disponibile solo durante il periodo della Wiesen ed è parte integrante della festa esattamente come la ruota panoramica e le mandorle tostate.



CARPINELLI3
GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI