

Birra fusto HACKER WEISS



.....
NAZIONE:GERMANIA 

CONTATTI

 0875/751430

 Info@ carpinelli.it

 Ww3. carpinelli. It



DETTAGLI:

GRADAZIONE: 5,5%
FERMENTAZIONE:ALTA
STILE:WEISS
COLORE:AMBRATO
codice B0273
futo : 20 lt

GUSTO: colore leggermente ambrato.
Gusto leggermente acidulo, particolare è la sua proprietà dissetante. La sua schiuma è molto compatta. Il carattere spumeggiante si rivela nell'aroma fruttato e nella fine schiuma. Crosta di pane, freschezza, banana, chiodi di garofano

STORIA:HACKER•PSCHORR

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano.

E' l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le pizze e focacce essendo anch'esse prodotte con il grano.



CARPINELLI3
GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI