

Birra fusto HACKER MARZEN OKTOBER

NAZIONE:GERMANIA 



CONTATTI

📞 0875/751430

✉️ Info@ carpinelli.it

🌐 Ww3. carpinelli. It



DETTAGLI:

GRADAZIONE: 6%

FERMENTAZIONE:BASSA

STILE:MARZEN

COLORE:AMBRATO

codice B0097

futo : 30LT

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

STORIA:HACKER•PSCHORR

Dal 1818, per la Wiesn 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 beverina. È disponibile solo durante il periodo della festa .



CARPINELLI³

GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI