


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
MAGGIORE TENORE ALCOLICO

STORIA: HACKER•PSCHORR

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 beverina. È disponibile solo durante il periodo della festa .



CARPINELLI3
GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI