

Birra fusto lowenbrau OKTOBER



NAZIONE:GERMANIA 

CONTATTI

 0875/751430

 Info@carpinelli.it

 Ww3.carpinelli.it



DETTAGLI:

GRADAZIONE: 6,1%
FERMENTAZIONE: BASSA
STILE: MARZEN
COLORE: AMBRATO
codice B0670
futo : 30LT

**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: Monaco dal 1810 viene prodotta da una delle sei birrerie autorizzate a servire birra al Festival. Chiamata Oktoberfestbier o Wiesenbier (birra del Wies'n", il parco in cui si tiene la festa a Monaco), si presenta con un colore dorato carico e con una testa di schiuma abbondante, non molto fine ma piuttosto persistente che lascia bei merletti sulle pareti del boccale. Ha un profumo ed un gusto di malto dolce, pane tostato, miele con delle finiture erbacee. Con una carbonatazione media ed una consistenza leggermente oleosa termina con un retrogusto asciutto e finemente amaro.



CARPINELLI3
GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI