



Punto di fuga

Birra forte al miele d'acacia con luppoli neozelandesi

Birra dal colore biondo carico con venature arancioni, dalla schiuma fine e aderente. Al naso si avvertono sentori di frutta esotica, uva spina, kiwi e un finissimo sentore di miele. In bocca è corposa e lascia spazio a tutti i sentori avvertiti al naso, le note dolci donate dai malti e dal miele vengono equilibrate dalle note amaricanti donate dai luppoli. "sorprendente".

Amaro	★ ★ ★ ★ ★
Dolcezza	★ ★ ★ ★ ★
Intensità	★ ★ ★ ★ ★
Corpo	★ ★ ★ ★ ★



Gradazione	Alc. 7.2%vol
Stile	Pacific Honey ale
Servire a	7-9°C
Abbinamenti	Dolci a pasta secca, crostate a base di frutta sciropata, pandolce genovese, panettone e dolci tipici invernali.
Luppolatura	Motueka, Mosaic, Nelson Sauvín
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero candito chiaro, miele d'acacia (3%), lievito
Disponibilità	Birra prodotta tutto l'anno Bottiglie 33cl, 75cl Fusti