



Moonrise

Birra ambrata, intensa, fruttata, dai toni morbidi e caldi.

Birra ad alta fermentazione ispirata alle classiche birre di abbazia e trappiste. Si presenta di colore ambrato con venature color rame, schiuma densa e pannosa. Aroma intenso e armonico di frutta matura, spezie e una decisa nota luppolata. Gusto morbido e avvolgente, di tendenza dolce, risaltano le note speziate. Finale con una lieve punta di amaro che dona equilibrio e beverinita'.

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

Gradazione Alc. 9.0%vol

Stile Belgian Strong Dark Ale

Servire a 10°C

Abbinamenti Formaggi stagionati, carni, selvaggina, lasagne al forno, salumi, verdure fritte. Ottima anche con dolci alla crema e frutta o pasticceria secca.

Luppolatura Hallertau Magnum, Hallertau Mittelfruh

Ingredienti Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero candito chiaro e scuro, lievito, spezie

Disponibilità Birra stagionale invernale
Bottiglie 33cl, 75cl, fusti