



Alaxia

Birra di frumento Weiss, fruttata e con originali note agrumate!

Birra di frumento dai toni morbidi e caldi di frutta matura e una originale nota citrica conferita dai luppoli Cascade e Citra. Si tratta di una Weiss "tradizionale" e "artigianale" dallo stile Italiano, nasce dalla nostra esperienza birraria e dalla passione del "BarChef" Flavio Esposito, esperto in abbinamenti di Food&Drink "Experience". "Alaxia", selezione '987', è ispirata alla leggenda di Aleramo "Marchese del Monferrato".

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



Gradazione	Alc. 5.5%vol
Stile	Weiss / Weizen
Servire a	5-7°C
Abbinamenti	Birra a tutto pasto, ottima con carni bianche, focacce, torte salate, pasta ripiena, pizze dai sapori delicati.
Luppolatura	Saphir, Cascade, Citra
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, frumento, lievito
Disponibilità	Stagionale Bottiglie 33cl, fusti