

Laccento® Ruchè Handgemachtes Bier

Italian grape ale

Produktionsgebiet:

Piemont.

Brauen:

10 Tage Gärung im Edelstahltank und anschließend 30 Tage Reifung. Abgefüllt ohne Pasteurisierung und ohne Mikrofiltration. Verfeinerung in der Flasche für 15 Tage.

Farbe:

Goldener, zu Bernstein tendierender Farbton mit Honignuancen.

Nase:

Intensiv und großzügig, mit alkoholischen Anklängen, kandierten Früchten und weißen und rosa Blüten.

Sapere:

Reichhaltige cremige Schaumkrone. Im Mund ist er süß, aber nicht aufdringlich, mit einer seltenen Kraft und Ausgewogenheit und einem leicht bitteren Nachgeschmack.

Flasche:

Ale.

Schließung:



Kronkorkengröße 26.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,50 L.

Abv:

9,50 %.

MONTALBERA®