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.

Sapore:
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 %.