

Brasserie Du Bocq

Blanche De Namur Rosée

Provenienza: Belgio

Stile: Blanche con succo di lamponi

Alcol: **3,4% Vol.**

Grado Plato: 12,1°P

Fermentazione: Alta

IBU: 6

SERVIZIO:

Temp. di servizio: 5–8°C

Bicchieri consigliato:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Velato

Colore: Rosato



ESAME GUSTATIVO:

Amaro:



Dolce:



Corpo:



Aroma:



AROMI:

Fruttato



Agrumato



Speziato



DESCRIZIONE:

Birra che nasce dall'unione di Blanche de Namur e succo naturale di lamponi. Questo blend, tipico della tradizione belga, fonde l'aroma dei lamponi ai toni agrumati, creando un gusto dolce e rinfrescante. Il corpo leggero, grazie all'equilibrata presenza di luppolo e lievito, la rende estremamente dissetante.



FUSTO

Formato	Codice Articolo	Tipologia	Attacco	
20L	5BNAM0019	Acciaio	a baionetta tipo S	stagionale

BOTTIGLIA

CARTONE

PALLET

Formato	EAN Articolo	Codice Articolo	EAN Cartone	Contenuto	Peso in kg	Dimensioni in cm	N° Cartoni (CxS)	HL
33cl	5411633140110	3BNAM0021	5411633140141	12 Bottiglie	7,7	18x28,5x21,5	126 (14x9)	4,98