

# Brasserie Du Bocq

## Tête de Mort Amber

Provenienza: Belgio

Stile: Belgian Triple

Alcol: **8,1% Vol.**

Grado Plato: 16,7°P

Fermentazione: Alta

IBU: 22

### SERVIZIO:

Temp. di servizio: 6–8°C

Bicchiere consigliato:



### ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Limpido

Colore: Ambrato



### ESAME GUSTATIVO:

Amaro:



Dolce:



Corpo:



Aroma:



### AROMI:

Caramello



Maltato



Luppolato



### DESCRIZIONE:

Birra dai caratteri aromatici dolci ed intensi che richiamano il caramello. La dolcezza è preponderante, rivelando tutta la sua morbidezza con un'esplosione di toni maltati. Una birra strutturata ma dalla scorrevolezza estrema. Il finale è asciutto, pulito e lievemente luppolato. Che gusto!



### FUSTO

| Formato | Codice Articolo | Tipologia | Attacco            |
|---------|-----------------|-----------|--------------------|
| 20L     | 5TEDM0002       | Acciaio   | a baionetta tipo S |

### BOTTIGLIA

### CARTONE

### PALLET

| Formato | EAN Articolo  | Codice Articolo | EAN Cartone    | Contenuto    | Peso in kg | Dimensioni in cm | N° Cartoni (CxS) | HL   |
|---------|---------------|-----------------|----------------|--------------|------------|------------------|------------------|------|
| 33cl    | 5411633021723 | 3TEDM0003       | 5411633 002128 | 24 Bottiglie | 14,2       | 24x36x23         | 63 (9x7)         | 4,98 |