

Brasserie Du Bocq

Tête de Mort Triple Red 33cl

Provenienza: Belgio
Stile: Belgian Triple alla frutta
Alcol: **8,2% Vol.**
Grado Plato: 20°P
Fermentazione: Alta
IBU: 20



SERVIZIO:

Temp. di servizio: 5-7°C
Bicchiere consigliato:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Limpido
Colore: Rosso

ESAME GUSTATIVO:

Amaro: Equilibrato
Dolce: Accentuato
Corpo: Strutturato

AROMI:

Fruttato • Maltato • Floreale

DESCRIZIONE:

Tête de Mort Triple Red è l'alleanza perfetta tra la potenza della Tête de Mort Triple e la dolcezza dei frutti rossi. Al naso sprigiona aromi avvolgenti di ciliegia, fragola, prugna e ribes nero. Al palato mantiene il carattere tipico di una Triple, esaltato da un tocco profumato e fruttato.

ABBINAMENTI:

Carni bianche e selvaggina, perfette con riduzioni ai frutti rossi o contorni leggermente amarognoli. Ottima anche con formaggi erborinati e dessert al cioccolato fondente o ai frutti di bosco.

PIZZE CONSIGLIATE:

Pizze gourmet a base di salsiccia, cipolla caramellata o riduzione ai frutti rossi.



FORMATI:

BOTTIGLIA					CARTONE				PALLET
Formato	EAN Bottiglia	Codice Articolo	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	EAN Cartone	Contenuto	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	N° Cartoni
33cl	5411633190078	6623	0,58	22,7x6x6	5411633190139	24 Bottiglie	14,2	24x36x22,9	63 (9ct.x7st.)

ALLERGENI: Malto d'Orzo, Frumento