Brasserie Goudale
La Bière du Démon

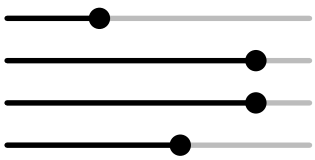
Provenienza: Francia
Stile: Strong Lager
Alcol: **12% Vol.**
Grado Plato: 20°P
Fermentazione: Bassa
IBU: 27

SERVIZIO:
Temp. di servizio: 7–9°C
Bicchiere consigliato:

ASPETTO VISIVO:
Aspetto: Limpido
Colore: Biondo

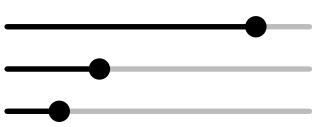
ESAME GUSTATIVO:

Amaro:
Dolce:
Corpo:
Aroma:



AROMI:

Maltato
Fruttato
Caramello



DESCRIZIONE:
Birra bionda fra le più forti del mondo con i suoi 12 gradi alcolici, presenta un corpo pieno e aspetto dorato, limpido e spumeggiante. Deve il suo gusto deciso all'alto grado plato misurato nel mosto prima della fermentazione.

BOTTIGLIA/LATTINA			CARTONE				PALLET	
Formato	EAN Articolo	Codice Articolo	EAN Cartone	Contenuto	Peso in kg	Dimensioni in cm	N° Cartoni (CxS)	HL
33cl	3261570000136	3DEM00014	3261570002079	12 Bottiglie	6,8	24,5x18,5x23	114 (19x6)	4,51
50cl	3261570005643	3DEM00011	3261570005650	12 Lattine	6,3	17x20x27	136 (17x8)	8,16