

United Dutch Breweries

Monastère Blond 75cl

Provenienza: Paesi Bassi
Stile: Strong Lager
Alcol: **6,5% Vol.**
Grado plato: 14°P
Fermentazione: Bassa
IBU: 20

SERVIZIO:

Temp. di servizio: 7-9°C
Bicchiere consigliato:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Limpido
Colore: Biondo

ESAME GUSTATIVO:

Amaro: Impercettibile
Dolce: Equilibrato
Corpo: Rotondo

AROMI:

Fruttato • Speziato

DESCRIZIONE:

Bella, limpida e dorata, dalla schiuma bianca e compatta come nelle importanti birre dei monasteri. Al palato risulta piena, importante, ma molto delicata nel gusto, dove si percepiscono note di vaniglia e chiodi di garofano. Scorre in bocca, abbandonando leggera e rinfrescanti sfumature luppolate.

ABBINAMENTI:

Trofie al pesto; rollè di tacchino alle erbe;
tonno marinato in padella.

PIZZE CONSIGLIATE:

Rucola e grana.



birra d'abbazia

FORMATI:

BOTTIGLIA					CARTONE				PALLET
Formato	EAN Bottiglia	Codice Articolo	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	EAN Cartone	Contenuto	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	N° Cartoni
75cl	8718104914056	6223	1,34	8,16x31,9	8718104914063	6 Bottiglie	8,07	24,5x16,3x31,9	105 (21x5)

ALLERGENI: Malto d'Orzo, Frumento