

United Dutch Breweries

Monastère Double Lattina 50cl

Provenienza: Paesi Bassi

Stile: Double

Alcol: **6,4% Vol.**

Grado plato: 15,5°P

Fermentazione: Alta

IBU: 25

SERVIZIO:

Temp. di servizio: 7-9°C

Bicchiere consigliato:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Limpido

Colore: Rosso

ESAME GUSTATIVO:

Amaro: Percettibile

Dolce: Intenso

Corpo: Rotondo

AROMI:

Tostato • Caramellato

DESCRIZIONE:

I profumi sono intensi e richiamano il tostato ed il torrefatto del malto scuro, con una leggera nota di caramello. In bocca le note fruttate esplodono in maniera intensa, lasciando spazio ad un finale pulito con note di frutta secca. Avvolgente, calda, piena ma per niente stucchevole.

ABBINAMENTI:

Arrosto di maiale a lunga cottura con patate; dessert morbidi a base di frutta secca e principalmente mandorle.

PIZZE CONSIGLIATE:

Porchetta e Asiago.



birra d'abbazia

FORMATI:

LATTINA					CARTONE				PALLET
Formato	EAN Lattina	Codice Articolo	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	EAN Cartone	Contenuto	Peso (Kg)	Dimensioni (cm)	N° Cartoni
50cl	8718104917774	6226	0,52	17x6x6	8718104917811	24 Lattine	12,7	17,3x40,5x26,7	72 (9ctx8st)

ALLERGENI: Malto d'Orzo