Brasserie Angelus
L'Angelus Triple

NOVITÀ

Provenienza: Francia
Stile: Tripel
Alcol: **8% Vol.**
Grado Plato: 17,5°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:
Fruttato
Maltato
Erbaceo

DESCRIZIONE:
Birra dalla schiuma cremosa, fonde la rotondità dei malti con gli esteri del lievito ad alta fermentazione. Il corpo maltato è ben bilanciato dall'astringenza dell'avena e dalle note pepate di coriandolo. Il profilo erbaceo del luppolo e intriganti sentori agrumati rinfrescano il palato nel finale.

FUSTO			
Formato	Codice Articolo	Tipologia	Attacco
20L	5ANGE0002	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
75cl	3286479000018	3ANGE0003	3286479000087	6 Bottiglie	8,7	32,5x25,5x17	126 (21x5)	4,73