# Abbaye de Malonne
# **Bière Brut Cognac**

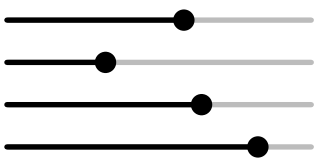
Provenienza: Belgio
Stile: Golden Ale
Alcol: **10,5% Vol.**
Grado plato: 24°P
Fermentazione: Alta
IBU: 20

**SERVIZIO:**
Temp. di servizio: 8-10°C
Bicchiere consigliato:

**ASPETTO VISIVO:**
Aspetto: Velato
Colore: Dorato

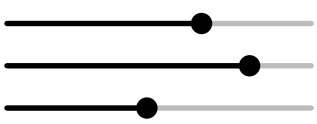
**ESAME GUSTATIVO:**

Amaro:
Dolce:
Corpo:
Aroma:



**AROMI:**

Fruttato
Maltato
Luppolato



**DESCRIZIONE:**
Prodotta in numero limitato con il Metodo Classico, rifermenta in bottiglia per oltre tre mesi; non viene filtrata né pastorizzata.

Il *Liquer d'expedition* di questa versione è il ***Cognac American Oak Bache-Gabrielsen*** che ne affina il carattere, conferendole aromi caratteristici di rovere americano: delicati aromi tropicali di cocco e ananas che si fondono magnificamente ai sapori tipici del Cognac come vaniglia, cacao e frutta a guscio.

| BOTTIGLIA | | | CARTONE | | | | PALLET | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Formato | EAN Articolo | Codice Articolo | EAN Cartone | Contenuto | Peso in kg | Dimensioni in cm | N°Cartoni (CxS) | HL |
| 75cl | 8032937663807 | 3ABBA0003 | 8032937663814 | 6 Bottiglie | 9 | 35x23x16 | 72 (12x6) | 3,24 |