

GOLDEN ALE

Stile: Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: oro

Caratteristiche: schiuma di un bianco intenso, gusto morbido, birra 100% di malto d'orzo con forte richiamo al profumo della crosta di pane

EBC: 12

EBU: 30

Gradazione e temperatura:

Alc. 6% Vol.

6° C

Abbinamenti consigliati

La sua corposità la rende una birra adatta per primi piatti come, ad esempio, gnocchi o pasta con sughi di carne. La Golden Ale si sposa bene anche con le verdure più saporite e la carne di suino o vitello.

Etichetta

Il paesaggio ritrae una cittadina belga, paese specializzato nella produzione di birra in stile Golden Ale come questa.

