

SCOTCH ALE

Stile: Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: rubino

Caratteristiche: tonalità scure e avvolgenti, schiuma cremosa. Gusto prolungato e tostature bilanciate. Profumi di caffè e malto tostato con vaghi sentori di frutti rossi.

EBC: 81

EBU: 22

Gradazione e temperatura:

Alc. 8% Vol.

8° C

Abbinamenti consigliati

Birra perfetta per selvaggina, carne rossa, brasati e stracotti. Il suo gusto intenso e tostato fa sì che si sposi perfettamente anche con dolci a base di cioccolato e frutta secca.

Etichetta

Il paesaggio effigia le malterie dove i chicchi d'orzo vengono trasformati in malto, attraverso la germinazione e la successiva essiccazione.

