

Margherita



33 cl
Cartone da 12 bottiglie
12 bottles inside box



75 cl
Cartone da 6 bottiglie
6 bottles inside box



KEG 20 lt



4 EBC



WEISS

Birra chiara puro malto prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, poco luppolata con aroma di luppolo assente, caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente, schiuma compatta, cremosa, aderente. Dal colore dorato chiaro, non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

/ Pure malt ale, brewed with both barley and wheat malts. Margherita has a fresh, smooth, full-rounded aftertaste, a low bitterness and is slightly acid, with a thick, creamy and adherent head. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS:

Le note eleganti di Margherita si impreciosiscono se abbinata a carni tendenzialmente grasse come porchetta, würstel e salumi stagionati. Si esalta con i formaggi erborinati e soprattutto con la pizza.

/ Margherita's elegant notes are exalted when pairing with fatty meats like pork, sausages and salami. Blue cheeses and especially pizza enhance her taste in the best way.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato (°P): **12,3**

Grado alcolico / Alcohol content: **5,2% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature: **6 / 8° C - 42,8 / 46,4° F**

Grado IBU / Degrees IBU: **15**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, **malto d'orzo e di frumento**, luppoli, lieviti.
*Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley and wheat malt**, hops and yeasts.*



THE WINEHUNTER 2018
Prodotto di Eccellenza