

GOLCONDA



BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE DI ISPIRAZIONE TEDESCA, COLORE GIALLO PAGLIERINO, 4,8 GRADI ALCOLICI, 30 IBU.

NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA, RIFERMENTATA IN FUSTO O IN BOTTIGLIA.

PRODOTTA CON MALTO D'ORZO (PILS), MALTO DI FRUMENTO E LUPPOLI TEDESCHI E CECI (PERLE, SAAZ, TETTNANGER).

SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON LEGGERI RIFLESSI VERDOGNOLI E SCHIUMA BIANCA, COMPATTA E MOLTO FINE.

AL NASO SONO BEN PRESENTI LE NOTE FLOREALI, ERBACEE E SPEZIATE DEI LUPPOLI.

SI PERCEPISCE POI CHIARAMENTE LA NOTA MIELATA CONFERITA DAI MALTI.

IN BOCCA RITORNA LA COMPONENTE DOLCE SUBITO SEGUITA DA UN AMARO DECISO, MA NON INVADENTE, CHE RENDE QUESTA BIRRA MOLTO EQUILIBRATA E RINFRESCANTE.

DISSETANTE E MOLTO BEVERINA.

BIRRIFICIO ENDORAMA

