

BAAL

red ale

Birra dal colore intenso, dove gli aromi dei cinque malti utilizzati e del tradizionale lievito conferiscono una forte intensità olfattiva.

Note che ricordano il pane e il caramello, accompagnate dalla nobile luppolatura che permane in bocca con una reminiscenza inaspettata. Birra decisa ed aromatica, capace di riscaldare lo spirito di chi la sceglie.



CARATTERISTICHE

Stile Red Ale

Colore Ramato intenso

Intensità amaro 1 2 3 4 5

Note olfattive

Crosta di pane e nocchie leggeri sentori di tostatura, velate note fruttate

Note gustative

Caramellate e tostate all'inizio, delicati sentori di marasche, frutta secca, punte di liquirizia e nocciola che si chiudono in un leggero fruttato finale

SPECIFICHE TECNICHE

Colore (EBC) 26 EBC

Amaro (IBU) 22

Alcol (%VOL) 6,4

COME GODERSELA AL MEGLIO

Pizze molto farcite, selvaggina, carni rosse, stufati, bolliti, pasta e fagioli

Calice a tulipano, a coppa
Temperatura di servizio **8-12 °C**