



ENTRENEUSE

TRIPEL INVECCHIATA IN BOTTE

Vincitrice ai World Beer Awards 2017, Entreneuse è Winterlude (Tripel) invecchiata per 1 anno in botti di Brunello di Montalcino con aggiunta di batteri lattici, Brettanomiceti e lieviti da Sherry. Una birra di grande eleganza e fascino, difficile restarle indifferenti.

9,4%

alc./vol

22

IBU

14

EBC

AMARO ○○○○○

FRUTTATO ●●●○○

DOLCE ●●○○○

ACIDO ●●○○○

SELVATICO ●●●○○

“E venne figlia di luce
l'Aurora dalle bianche dita
rosate.”

ASPETTO

Colore ambrato pallido. Schiuma a grana media.

AROMA

Pasticceria, pasta frolla, albicocca, vaniglia.

GUSTO

Albicocca, crostata di frutta, legno. Acidità ben bilanciata.

DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno.

FORMATI

Bottiglia 33 cl

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, zucchero candito, luppolo, lievito.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C-10°C

