

Addio al Celibator DOPPEL- BOCK

Intensa, forte e un po' spericolata, è la birra del carpe diem. Questa doppelbock trae personalità da una chiusura più secca del consueto, a richiamare la bevuta, con i malti a dominare i sentori olfattivi e la luppolatura appena accennata. Dà il meglio di sé quando bevuta alla vigilia del fatidico sì – indipendentemente dal fatto che a sposarsi siate voi o altri – ma nel caso non ci fossero nozze in vista, non c'è da preoccuparsi: il sapore resta più o meno lo stesso.

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
estratto di malto
luppolo
lievito

VOL. 7,5%

BICCHIERE



FORMATI



FUSTO



LATTINA 50 CL.

LUPPOLI



MALTI



IBU

22

SERVIRE A

8°C