



DRINKBIERSERVICE



BOCKBIER

Grevensteiner Bockbier è una birra forte stagionale a bassa fermentazione, dal colore mogano opaco con riflessi ambrati. Al naso offre note fruttate che ricordano le albicocche mature, miele e caramello, con fini sfumature di luppolo. Al palato è piena, morbida e cremosa, con dolci aromi maltati equilibrati da fresche note fruttate.

TIPO DI FERMENTAZIONE: bassa, birra forte naturalmente torbida.

GUSTO: pieno con un corpo elegante e una struttura morbida e cremosa, aromi maltati dolci completati da note fresche fruttate.

AROMA: fresco con lievi note fruttate (albicocche mature), leggeri sentori di malto caramellato, tocco di miele e caramello, completato da note di luppolo fini ma decise.

ABBINAMENTI: piatti autunnali, carni brasate, formaggi stagionati, dolci al caramello.

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,8° vol.

ESTRATTO ORIGINALE DI MOSTO: 16,4° P.

GRADO DI AMAREZZA (IBU): fine equilibrata.

VALORE ENERGETICO: 61 kcal o 245 kJ per 100 ml.

STAGIONALITÀ: birra stagionale autunnale.

DISPONIBILE IN:



Bottiglia
0,50 cl



Fusto in
acciaio
20 lt



VELTINS