



DRINKBIERSERVICE



VELTINS PILSENER

Degustando la Veltins Pilsener notiamo la brillantezza del suo colore. Al palato si percepisce la nota di «fieno fresco»; la sua effervescenza è delicata e persistente; l'amaro è piacevole e dissetante.

TIPO DI FERMENTAZIONE: bassa, filtrata

GUSTO: secco, fresco e dissetante

AROMA: fieno fresco con note di agrumi e noci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: frittura di pesce, carni bianche e formaggi cremosi

GRADAZIONE ALCOL: 4,8° vol

ESTRATTO ORIGINALE DI MOSTO: 11,1° P

GRADO DI AMAREZZA (IBU): 30

VALORE ENERGETICO: 40 Kcal o 167 kj per 100 ml

DISPONIBILE IN:



Bottiglia
0,33 cl
0,50 cl



Fusto in
acciaio
20 lt 30 lt



VELTINS