

FARNESE BIRRIFICIO

Belgian Strong Ale

Graal



Graal, si presenta con il suo aspetto luminoso e dorato, scaldato da lieviti riflessi rame. La sua trasparenza e l'assenza di carbonatazione facilitano la percezione immediata del bouquet olfattivo: sentori di cera d'api, pesca sotto spirito, frutta secca e frutta candita, mentre gli esteri richiamano l'albicocca.

Il suo gusto è rotondo con intense note dolci ma, il corpo sottile, rende Graal per nulla stucchevole. Le stesse sensazioni olfattive si ripetono negli aromi percepiti al palato dove aggiungiamo sentori di melone e toffee. La calda sensazione generale rende la nostra Belgian Strong Ale una birra perfetta per scaldarsi nelle giornate fredde o per una serata sul divano. Da degustare lentamente mentre il bicchiere si riscalda tra le mani quando le sue note vinose prendono corpo.

L'abbiniamo con: dolci, cantucci, panettone, cioccolato nero, frutta secca, caldarroste, formaggi stagionati e foie-gras.

Il bicchiere ideale:
coppa

Temperatura di servizio 8-10°C.
Grado Alcolico 8% vol

Birrificio Farnese

Prodotta da:

"AGRIFARNESE" Soc. Agr. a.r.l.

Strada Berettinazza n. 33 - Fontevivo - Parma - Italy
Tel. +39 0521 1682670 - info@birrificiofarnese.it

WWW.BIRRIFICIOFARNESE.IT