



BIRRA STELVIO LAGER

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo.

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Prodotta e imbottigliata da:

Demonti F.lli srl

Via Stelvio, 5 - 23032 Bormio (SO)

Cod. Accisa: SOA00031M



Fai la raccolta differenziata

Bottiglia GL70 Vetro

Tappo FE40 Acciaio

Verifica le disposizioni del tuo comune

Lotto di produzione

Da consum. preferib. entro



33 cl e
alc. 4,6% vol

BREWED IN BORMIO



Produttore

BIRRIFICIO REIT

Nazionalità

Italia

Stile

German Lager

Grado alcolico

4.6 %

Formati

Polykeg 20 L
bottiglia 0,33

Attacco fusto

Tipo S (baionetta)

BIRRA ARTIGIANALE NON FILTRATA

Maturata a freddo

Birra tedesca a bassa fermentazione di corpo leggero, molto attenuata che presenta una eccellente ritenzione della schiuma e un elegante aroma floreale di luppolo.

Fresca, pulita e rinfrescante, mette in mostra i malti e i luppoli tedeschi di ottima qualità.

Aroma: leggero malto cereale dolce, luppolo floreale e erbaceo.

La luppulatura non domina completamente sul malto.

Aspetto: da paglierino a dorato chiaro con schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: l'amaro del luppolo rimane nel retrogusto. Il maltato non invadente ha un gusto dolce da cereale e bilancia la luppulatura. Profilo di fermentazione pulito, secca con finale ben attenuato.

Ideale anche fuori pasto e come aperitivo, accompagnata da stuzzichini poco salati e formaggi poco stagionati e poco grassi.