



Aventinus "Tap6"

Grande ricchezza di profumi e grande complessità per questa storica Weizenbock. Note di banana matura, prugne ed uva passa, poi toni tostati, di caramello, liquirizia, accenni di chiodi di garofano. Calda al palato, poi note tostate, di caramello, di frutta e spezie.

Abbinamenti:
Carni affumicate.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Ambrata
Stile:	Weizenbock
Gradazione:	8,2% Vol.
Nazione:	Germania
Formato:	50 cl.
Temperatura di servizio:	8°C