



Falkenturm Premium Export Hell



E' un tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata ed amaricata alla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato. Presenta una schiuma fine, compatta e persistente, un aspetto limpido e un colore giallo oro. Ha un sapore fresco, gradevole, abboccato e maltato, finemente amaro ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 7 - 8 °C.

Grado di amaro (IBU) 22

Abbinamenti:

E' una birra più da tavola che da degustazione; si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Bassa
Colore:	Bionda
Stile:	Export
Gradazione:	5,0 % vol
Formato:	50 cl
Temperatura di servizio:	7 - 8° C.