



Falkenturm Bock Hell

Birra assai forte e complessa. Tipologia classica da meditazione, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante.

E' una doppio malto dalla schiuma fine e persistente, di aspetto limpido e di color oro scarico. Ha un'elevata intensità olfattiva, una frizzantezza equilibrata, un corpo strutturato, quasi vinoso.

L'amaro è percettibile ed ha una ricchezza retrolfattiva articolata e lunga.

Temperatura di servizio: 7 - 8° C.

Abbinamenti:

Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di brace che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi, ma che rispetti la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, l'ideale è la margherita poiché la morbidezza dell'alcol abbraccia l'acidità del pomodoro.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Bassa
Colore:	Bionda
Stile:	Bock / Doppelbock / Maibock
Gradazione:	6,9 % vol
Nazione:	Germania
Formato:	fusto 15 litri
Temperatura di servizio:	7 - 8° C.