



**Chouffe Houblon**  
IPA

Da tre qualità differenti di luppolo otteniamo il carattere predominante della Chouffe Houblon, ovvero il profumo intenso e l'aroma molto secco. Il corpo è rotondo, il retrogusto è amarognolo, rinfrescante e molto persistente.

Abbinamenti:  
Carni bianche arrostate.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Fermentazione:	Alta
Colore:	Bionda
Stile:	I.P.A.
Gradazione:	9,0 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	33 cl.; 75 cl.
Temperatura di servizio:	9° C