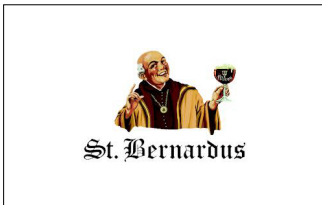


St. Bernardus Blanche

La St. Bernardus Wit o Blanche, presenta il tipico colore opalescente dovuto ai lieviti attivi ancora in sospensione. Gli aromi sono quelli classici dei fiori d'arancio con ricordi di pera ed il limone. Morbida e vellutata ha un retrogusto piacevolmente rinfrescante.

Abbinamenti:

Piatti a base di pesce, crostacei, pesce al cartoccio, frittatine alle erbe e verdure pastellate.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Bianco
Gradazione:	5,50 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	Fusto 20 litri
Temperatura di servizio:	6° C