

## **KLOSTER** Bock



**TIPOLOGIA:**

Bock

**GRADAZIONE:**

6,0% Alc

**DESCRIZIONE:**

Birra ambrata scura a bassa fermentazione. Morbida e gustosa, impiega ben sette malti diversi che le conferiscono un gusto pieno di caramello e leggeri sentori di liquirizia e di affumicato.

La schiuma è cremosa e aderente, il colore ambrato carico.

L'intensità olfattiva normale con note di farina di castagna e di tostato. La frizzantezza è moderata, il corpo rotondo, l'amaro è piacevole.

Birra non filtrata, non pastorizzata.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:**

Cucina mitteleuropea, formaggi a pasta morbida, salumi affumicati, primi piatti di pasta all'uovo.

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia da 0,50 l - Bottiglia da 0,75 l - Fusto da 20 l

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

Birra quotidiana - Slow Food - Guida alle Birre d'Italia 2013.

