



NÖEL GENTILE

Dunkles Bier von mönchskuttenbrauner Farbe, mit kompaktem, stabilem Schaum.

In der Nase Aromen gebrannter Haselnüsse, die sich mit Röstnoten von Getreide und Trockenfrüchten mischen.

Im Mund erweist es sich als durststillend und vollmundig, man schmeckt wieder Röstgetreide, Kakao und gebrannte Haselnüsse, die in Italien im Gebiet der Langhe angebaut werden.

Eine wohlige Kuscheleinheit nach dem Essen für genussvolle Weihnachtsabende.



Inhaltsstoffe

Wasser, Malz aus Gerste von unseren Feldern, Hafermalz, Weizenmalz, Malze aus gerösteter Gerste, Piedmont **Haselnuss**, Zucker, Hopfen, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 8,5%

Plato Grad: 19,0

Farbe (EBC): 50-55

Bitterkeitsgrad (IBU): 20-24

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Hervorragende Begleitung zu den typischen, gewürzten Wintergerichten, passt perfekt zu Nussdesserts und zu klassischem oder Schoko-Panettone.

Formate

0,75L

1,5L