



NÖEL GENTILE

Cette bière brune, couleur *toge de moine*, présente une mousse compacte et persistante.

Au nez, les effluves de noisettes grillées sont complétés par des notes de céréales touraillées et de fruits secs.

En bouche, elle est désaltérante et pleine, avec des arômes de céréales touraillées, de cacao et de noisettes grillées cultivées en Italie, dans la région des Langhe.

Un câlin de fin de repas, pour que vos soirées de Noël soient délicieuses.



Ingrédients

Eau, malt d'orge de nos champs, malt d'avoine, malt deblé, **noisette** Piedmont, malt d'orgetouraillé, sucre, houblon, , levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 8,5%

Plato grade: 19,0

Couleur (EBC): 50-55

Niveau d'amertume (IBU): 20-24

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Cette bière accompagne idéalement des plats épicés typiques de la saison hivernale, ainsi que des desserts aux noisettes et le panettone classique ou au chocolat.

Formats

0,75L

1,5L