

ADMIRAL



Birra ambrata doppio malto con riflessi rubino di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

Aspetto: schiuma: *nocciola, compatta, persistente, fine;*

liquido: *scuro con riflessi rubino, libero da solidi in sospensione. Gasatura fine.*

Olfatto: *Torrefatto, frutta rossa, caramello, lieve acidità dovuta al malto caramello bruciato, malto, erbaceo molto fine.*

Sapore: *Torrefatto, lieve acidità, caramello, amaro da luppolo (varietà Admiral) bilanciato da malti caramello.*

Corposa

Saturazione in CO2: *bassa*

Tipologia di appartenenza: *rossa luppolata.*

Volume alcolico: *6.3 %*

Abbinamento suggerito: *selvaggina come piccione, lepre, cervo, cinghiale.*

Bicchieri consigliato: *calice da vino rosso.*

Temperatura di consumo: *ambiente (10-12°C)*

