

MONELLINA – MARZEN PRODUZIONE ARTIGIANALE GIUSTOSPIRITO

BIRRA AMBRATA A BASSA FERMENTAZIONE SECONDO LA TRADIZIONE BAVARESE, CON SENTORI FINEMENTE MALTATI CONFERITI DAI MALTI MONACO E VIENNA CHE BILANCIANO L'AROMA FLOREALE ED ERBACEO DEI LUPPOLI TIPICI DELL'HALLERTAU. UN CORPO ROTONDO E LEGGERE NOTE FINALI DI CAMELLO CARATTERIZZANO LA NOSTRA MARZEN.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO E LIEVITO.

IBU 23 - EBC 18 - 13° P – 5,4% VOL.

MONELLINA – MARZEN

AN AMBER BEER OF LOW FERMENTATION IN ACCORDANCE WITH THE BAVARIAN TRADITION, WITH FINELY MALTED SCENTS CONFERRED BY MUNICH AND VIENNA MALTS WHICH GIVE BALANCE TO THE FLORAL AND HERBACEOUS AROMA OF THE HOPS TYPICAL OF THE HALLERTAU. A ROUNDED BODY AND FINISHING NOTES OF CARAMEL CHARACTERIZE OUR MÄRZEN.

INGREDIENTS: WATER, **MALTED BARLEY**, HOPS AND YEAST.

IBU 23 - EBC 18 - 13° P – 5,4% VOL.