



**BERE
NICE**
WITBIER

IBU / 14

GRADO PLATO INIZIALE / 11°P

VOLUME ALCOLICO / 4,6%

FORMATI DISPONIBILI / 33CL / 75CL / KEYKEG 30LT

TEMP. DI SERVIZIO / 6°C

DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione prodotta secondo tradizione con ingredienti naturali e selezionati. Non pastorizzata, non filtrata, rifermentata e affinata in bottiglia.

ASPETTO VISIVO

Di colore giallo paglierino, leggermente velata, con schiuma bianca e dalla buona persistenza.

SENTORI OLFATTIVI

L'aroma è molto pronunciato con scorze di agrumi in evidenza e sentori di frutta tropicale in secondo piano.

CORPO E GUSTO

All'imbocco c'è una leggerissima nota di cereali subito messa in "disparte" dagli agrumi, con il limone in evidenza, seguita da passion fruit e coriandolo. Il corpo è snello e la carbonazione medio alta per facilitare la bevuta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Gli aromi speziati e delicati della BereNice si abbinano perfettamente con crudités di pesce come carpacci, molluschi oppure sushi e sashimi alla giapponese. Ottima con i primi a base di molluschi e crostacei come la pasta e vongole, può accompagnare anche piatti speziati ed esotici come i curry thailandesi.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Pinta Americana.

INGREDIENTI

Acqua, Malto d'Orzo, Frumento, Avena, Luppolo, Spezie, Lievito.

