



SOU KISS

AMERICAN
PALE ALE

IBU / 30

GRADO PLATO INIZIALE / 12,1°P

VOLUME ALCOLICO / 5,5%

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

TEMP. DI SERVIZIO / 8°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 arancio pallido, velata, con schiuma bianca, fine e persistente.

SENTORI OLFATTIVI

Naso fresco e pulito, ricco di sentori dolci di frutta tropicale, pesca, pompelmo e aghi di pino.

CORPO E GUSTO

Al palato c'è un imbocco biscottato e di crosta di pane supportato da una luppolatura fruttata e resinosa e bilanciato da un amaro netto ma non invadente. Il corpo è snello e la carbonazione media per garantire la bevibilità e la leggerezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con il suo amaro morbido e il suo gusto deciso, la SoulKiss si abbina molto bene a primi piatti con sugo a base di carni succose, come il ragù o una carbonara con guanciale. È ottima anche per accompagnare il classico hamburger con patatine, in pieno stile americano.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Pinta Americana.

INGREDIENTI

Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito.

EAST
SIDE