

BIRRA CIMBRA SBALENKA

HERB-RADLER



2,5 %

ASIAGO (VI)

TIPO FERMENTAZIONE: BASSA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO

TIPO DI LUPOLO



DOLCE

TIPO DI MALTO



Nell'antica lingua cimbra, la parola "sbalenkot" significava "qualcosa di non dritto, non in linea", mentre in dialetto veneto utilizziamo "sbilenco" per descrivere lo stesso concetto.

Una radler con erbe aromatiche alpine unica nel suo genere. Il gusto equilibrato tra genziana alpina, fiori di sambuco, zenzero, salvia, coriandolo e spremuta di limone e la Birra Cimbra, rendono questa radler molto profumata e beverina. In particolare poi, le proprietà rinfrescanti del limone spremuto unite a questo esclusivo mix di erbe aromatiche, generando una bevanda incredibilmente dissetante, perfetta per tutti gli appassionati escursionisti che si muovono in montagna, amanti dello sport e non solo.

