

BIRRA CIMBRA TRÜBE

KELLER BIOLOGICA NON FILTRATA 4,8 %

ASIAGO (VI)

TIPO FERMENTAZIONE: BASSA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO
TIPO DI LUPOLO



DOLCE
TIPO DI MALTO



Il nome Trübe, deriva dall'etimologia della lingua cimbra e significa "torbido".

Questa specialità è un'ulteriore importante evoluzione del progetto, attraverso la quale si garantisce un'incredibile freschezza e pienezza di sapori. La non filtrazione permette di esaltare tutta la genuinità di questa birra, dove i sapori del malto, evolvono e si completano con note fruttate particolarmente interessanti.

Caratteristica principale è senza dubbio la sua spiccata bevibilità, dovuta al processo di bassa fermentazione, che la mantiene comunque una birra facile e delicata.

*Certificata Biologica.

