

BIRRA DI NATALE 25X

La Birra di Natale 25X nasce dalla tradizione brassicola belga, è una birra speziata con gli aromi dei dolci natalizi di alta gradazione alcolica, atta a scaldare il bevitore durante le giornate più rigide.

Si presenta con schiuma corposa e persistente ed è prodotta con materie prime prevalentemente coltivate dalla nostra azienda agricola.

Profumi

Dal gusto deciso, si sentono subito la cannella e l'anice stellato, a seguire la speziatura data dai semi di paradiso. Il malto caramellato equilibra il tutto.

Abbinamenti gastronomici

Le caratteristiche di questa birra richiamano l'abbinamento a piatti succulenti, che proprio nel periodo di Natale sono i protagonisti. Oltre al classico, ma perfetto abbinamento con panettone e pandoro, suggeriamo carni brasate, stufati ricchi di spezie e formaggi particolarmente stagionati, un buon Piave vecchio oppure Montasio Stravecchio. Sorpresa ed esplosione di gusto anche con i dolci della tradizione, dal tronchetto di Natale, il panpepato all'intramontabile tiramisù.

Una birra ideale per scaldare il clima natalizio ed un perfetto regalo di sicuro effetto da far trovare sotto l'albero di Natale!

Specifiche tecniche

Tipologia

Belgian Dubbel

Fermentazione

Alta

Colore

Ambrato con riflessi amaranto

Schiuma

Corposa e persistente

Grado di amaro

IBU 19

Temperatura di servizio

5-6 °C

Formato bottiglia

● cl -1,5 l
keykeg da 24 lt

Bicchiere consigliato

Calice a tulipano

Grado alcolico

7,5%



 **COUTURE**
Sartoria della Birra