



LANDER

SAISON

Birra ad alta fermentazione di stampo belga. In questa birra vengono utilizzati tutti i cereali che coltiviamo (malto d'orzo, frumento e farro) arrivando a un prodotto che fa della rusticità la sua peculiarità. Il farro e il frumento, entrambi utilizzati in quantità importanti, donano dei sentori di pane integrale e una asprezza caratteristica del cereale non maltato. Il corpo è secco ma ammorbidito dai prodotti del lievito che si ritrovano soprattutto al naso con un leggero speziato non invadente. Una attenta luppolatura le dà il giusto grado di amaro e un lieve aroma erbaceo che ne aumenta la complessità.

BICCHIERE CONSIGLIATO:
WILLIBECHER, TULIPANO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
PIATTI DELICATI COME RISOTTI,
VERDURE, PIZZE DELICATE

INGREDIENTI: ACQUA, **MALTO D'ORZO**,
FRUMENTO, **FARRO**, LUPPOLO, LIEVITO,
ZUCCHERO

ALCOOL: 6,1%

COLORE: 5 EBC (GIALLO PALLIDO)

AMARO: 25 IBU

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C

INGREDIENTI AUTOPRODOTTI: 100% MALTO
D'ORZO, FRUMENTO, FARRO; 30% LUPPOLO

FERMENTAZIONE: ALTA

CONFEZIONAMENTO: RIFERMENTATO

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIA 0,5L /
FUSTO 30L

