

KRISTALL Cuvée

Italian Grape Ale

Prodotta secondo il metodo Charmat con lento affinamento "sur lies" per circa 60 giorni. Birra chiara, brillante ed effervescente ispirata ad una antica ricetta tedesca, rivisitata in chiave moderna con l'aggiunta di mosto d'uva Sauvignon. Questo splendido connubio la rende fresca e floreale con sentori di fiori di sambuco, pesca e foglia di pomodoro. Perfetta come aperitivo o in abbinamento con piatti delicati, soprattutto di pesce. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10° C.

Produced following the Charmat method with slow aging "sur lies" for about 60 days. Pale, bright and fizzy beer inspired to an ancient German recipe, revisited in a modern way with the addition of Sauvignon grapes must. This wonderful combination makes it fresh and floral with hints of elder flowers, peach and tomato leaf. Perfect as an aperitif or in combination with delicate dishes, in particular fish dishes. Best if served at 8-10° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Malto di frumento, malto d'orzo, mosto d'uva Sauvignon, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley and wheat malt, Sauvignon grapes must, hop, yeast.



VOL%

6,5

PLATO

13

IBU

15

75 cl

