

Saison - fusto lt.20

Saison | fusto lt. 20



Informazioni

Descrizione: Dal colore dorato e lievemente opalescente e dalla schiuma persistente, questa Saison sprigiona un forte aroma di lievito che non nasconde però le note maltate. L'aroma diventa poi più fruttato e comincia a essere percettibile anche il luppolo. In bocca è inizialmente fruttata e dolce, e l'amaro cresce durante la degustazione. Il finale è lievemente mielato e fruttato, ed addolcisce l'insieme.

Qualche parola sul marchio

Le Fiandre, regione che custodisce gelosamente da secoli i segreti della propria arte birraria, sono la terra d'origine delle birre a marchio Wieze, marchio che è garanzia di lunga tradizione e specialità.

Grado plato: 14

Sapore: fruttato e dolce, fresca, mielata e fruttata

Maturazione: 2 settimane

Aroma: Profumato di lievito, maltato e fruttato

Schiuma: cremosa e persistente

Formato: fusto lt. 20

Colore: Arancio chiaro

Fermentazione: alta

Grado di amaro (IBU): 29

Grado Alcolico: 6,5

Grado di saturazione in fusto: 4,6

Temperatura di servizio: 5°C

Stile: Saison