

GARE~DE ROUBAIX

Birra ambrata, dalla schiuma color crème fine e persistente. Al naso sprigiona note intense di malto, miele di castagno, caramello e biscottato. In bocca riemergono il malto e il caramello, equilibrati da un amaro erbaceo che conferisce equilibrio ed eleganza. Finale lungo, fine e persistente. Si accompagna egregiamente a formaggi stagionati ed erborinati, ad arrosti e stracotti.

Amber beer with a creme colored foam, thin and persistent. Intense malt, chestnut honey, caramel and toasty scents can be appreciated in glass. When tasting, malt and caramel come back, balanced by a bitterness contributing in strength and elegance. It elegantly accompanies blue and aged cheeses, roast meat and stew.



STILE BIÈRE DE GARDE ALTA FERMENTAZIONE

Bière de garde, top fermented



COLORE RAMATO CARICO

Amber



BICCHIERE CALICE BALLOON

Balloon glass



GRADAZIONE 6,4% VOL.



TEMPERATURA 8-10°C



BOTTIGLIA DA 75 cl