



NÖEL CHOCOLAT 2010

Birra di colore scuro, tonaca di frate, si presenta priva di schiuma. Al naso, ricco e complesso, una lieve ossidazione, esalta la profumi di miele scuro e caramello, accompagnati da note alcoliche di frutta sotto spirito che culminano in sentori di fava di cacao. All'assaggio spicca da subito una calda nota alcolica esaltata dalla secchezza della birra dovuta alla lunga attenuazione. Le note del cacao con il passare del tempo hanno sviluppato una leggera e gradevole sfumatura acidula. Lascia, in chiusura, una bocca ricca con note di malto torrefatto; una lieve astringenza ne fissa a lungo l'aroma.



NOTA: trattandosi di una birra "vintage", la bottiglia va conservata in posizione verticale. Assicurarsi, prima del servizio che non venga agitata per evitare di ritrovare nel bicchiere del lievito in sospensione. Le note degustative possono subire delle variazioni dovute a sfumature aromatiche differenti da bottiglia a bottiglia.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo** dei nostri campi, fave di Cacao Criollo dell'azienda Domori (4%), zucchero, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 9%

Gradi Plato: 12

Colore (EBC): 23-25

Grado di amaro (IBU): 31-33

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti

Ideale per accompagnare un dopo cena davanti al caminetto e consigliato abbinarla ad un cioccolato fondente (75-80%) di qualità pregiata.



Formati

0,75L