

POGUE

dry stout

Birra in stile Dry Stout, sprigiona intensi profumi tostati che ricordano la macinatura del caffè e il cacao; in bocca appare morbida come il cioccolato al latte e ben bilanciata da un fresco amaro che invita subito ad un altro sorso.



CARATTERISTICHE

Stile Dry Stout

Colore Nero

Intensità amaro 1 2 3 4 5

Note olfattive

Caffè macinato, cacao amaro, cioccolato

Note gustative

Le evidenti note tostate di caffè vengono ben accompagnate da sentori di cioccolato e cacao per poi finire in note secche e rinfrescanti

SPECIFICHE TECNICHE

Colore (EBC) 70 EBC

Amaro (IBU) 33

Alcol (%VOL) 4,8

COME GODERSELA AL MEGLIO

Cioccolato, dolci

Pinta o boccale

Temperatura di servizio 5-8 °C