

KELLERBIER MONCHSHOF



Nazionalità	tedesca
Tipologia	keller
Ingredienti	acqua, malto d'orzo, luppolo, estratto di luppolo e lievito
Fermentazione	bassa
Gradazione	5,4%
Temperatura di servizio	7/9 ° C
Colore	ambrato
Corpo	medio
Sapore	leggero gusto di cereale e buona sapidità
Abbinamento	torte salate, formaggi vaccini e caprini freschi, dolci come pasta frolle, strudel di miele e crostate alla frutta, pizza
Formato	50 cl / 5 L