

SCHWARZBIER MONCHSHOF



Nazionalità	tedesca
Tipologia	dunkel
Ingrediente	acqua, malto d'orzo, luppolo, estratto di luppolo e lievito
Fermentazione	bassa
Gradazione	4,9%
Temperatura di servizio	7/9° C
Colore	scuro , tonaca di Frate
Corpo	leggero
Sapore	equilibrato tra il cioccolato amaro, il caramello ed il tostato
Abbinamento	il pane di segale, salumi speziati come lo speck, primi piatti pasta con sughi di verdure o selvaggina, con carni rosse arrosto o grigliate, zampone, dolci di pasta frolla alla frutta, biscotti al cioccolato
Formato	50 cl / 5 L