

Segui Beerson
Scoprirai un gusto diverso



Beerson Birra Bionda



Birra Bionda di alta fermentazione. Rifermentata in bottiglia con lievito Burson.

Aspetto:

Schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; colore giallo paglierino libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito.

Bouquet:

Note agrumate, fiori gialli (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciroppata.

Sapore:

Sensazione citrica astringente che in seguito si libera da ogni nota amarognola.

Saturazione in CO²:

Bassa.

Appartenenza:

Birra bionda, stile Belga Ale.

Volume alcolico:

5,0%

Abbinamenti:

Antipasti di pesce, Formaggi freschi o di media stagionatura, Carni bianche, Agnello alla brace.

Temperatura di consumo:

4 / 5 °C

75 cl - 50 cl

Beerson Birra Rossa



Birra Rossa doppio malto di alta fermentazione. Rifermentata in bottiglia con lievito Burson.

Aspetto:

Schiuma beige, compatta, sottile e persistente; colore scuro con riflessi rubino, libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito; perlage fine.

Bouquet:

Torrefatto e caramellato, sentori di frutta rossa, di prugne in marmellata.

Sapore:

La meta' anteriore della lingua si apre a una sensazione di dolcezza, mentre l'altra meta' si libera a note amare. Birra molto scorrevole.

Saturazione in CO²:

Bassa.

Appartenenza:

Birra rossa, stile Belga Ale.

Volume alcolico:

6,5%

Abbinamenti:

Selvaggina come piccione, lepre, cervo, cinghiale. Cioccolata fonde.

Temperatura di consumo:

7 / 8 °C

75 cl - 50 cl

Beerson Birra Triplo Malto



Birra Bionda di alta fermentazione. Rifermentata in bottiglia con lievito Burson.

Aspetto:

Schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; colore giallo paglierino, talvolta velato da lievito, saturazione fine.

Bouquet:

Note intense, di agrumi freschi e di frutta tropicale.

Sapore:

Leggermente agrumato sulla parte centrale della lingua, che lascia pulita. La freschezza apportata dal malto e dal luppolo completa la sensazione della scorza di arancia.

Saturazione in CO²:

Bassa.

Appartenenza:

Birra Belgian, stile Strong Ale.

Volume alcolico:

8,5%

Abbinamenti:

Birra a tutto pasto. Con questa tipologia di birra si possono abbinare svariati piatti, da pietanze a base di pesce, alle carni impegnative come la selvaggina.

Birra da meditazione

Temperatura di consumo:

5 / 6 °C

75 cl - 50 cl

Beerson Acquavite di Birra Pilsen



Materia Prima:

Birra fermentata proveniente da malto Pilsen.

Aspetto:

Incolore e brillante.

Olfatto:

Intenso, ricco di profumi di frutta bianca, pera, mela, molto morbida al palato.

Retro olfatto:

Morbido, leggermente aromatico con un bouquet ricco di profumi di frutta matura.

Gusto:

Delicatamente aromatico con una sensazione alcolica molto equilibrata.

Distillazione:

Metodo a Bagnomaria discontinuo a vapore.

Categoria:

Acquavite giovane

Volume alcolico:

40%

50 cl

Beerson Acquavite di Birra Torbata



Materia Prima:

Birra fermentata proveniente da malto Torbato.

Aspetto:

Incolore e brillante.

Olfatto:

Intenso, ricco di profumi di malto, cereali, lieviti, fumo, torba.

Retro olfatto:

Molto persistente, con note affumicate e di malto, termina con gusto sapido.

Gusto:

Molto ampio, media torbatura, sentori di salsedine di mare, liquorizia, orzo bruciato.

Distillazione:

Metodo a Bagnomaria discontinuo a vapore.

Categoria:

Acquavite giovane

Volume alcolico:

40%

50 cl

 Beerson
e-mail: infobeerson@gmail.com
Maurizio Bragonzoni
347 22 68 422

