

# Saison - fusto lt.20

Saison | fusto lt. 20



## Informazioni

**Descrizione:** Dal colore dorato e lievemente opalescente e dalla schiuma persistente, questa Saison sprigiona un forte aroma di lievito che non nasconde però le note maltate. L'aroma diventa poi più fruttato e comincia a essere percettibile anche il luppolo. In bocca è inizialmente fruttata e dolce, e l'amaro cresce durante la degustazione. Il finale è lievemente mielato e fruttato, ed addolcisce l'insieme.

### Qualche parola sul marchio

Le Fiandre, regione che custodisce gelosamente da secoli i segreti della propria arte birraria, sono la terra d'origine delle birre a marchio Wieze, marchio che è garanzia di lunga tradizione e specialità.

**Grado plato:** 14

**Sapore:** fruttato e dolce, fresca, mielata e fruttata

**Maturazione:** 2 settimane

**Aroma:** Profumato di lievito, maltato e fruttato

**Schiuma:** cremosa e persistente

**Formato:** fusto lt. 20

**Colore:** Arancio chiaro

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 29

**Grado Alcolico:** 6,5

**Grado di saturazione in fusto:** 4,6

**Temperatura di servizio:** 5°C

**Stile:** Saison