

CIBUS

HELLERWEIZENBOCK



Il frumento impiegato al 70% e il grado alcolico moderatamente elevato ne fecero il tipo di birra più bevuta in conventi e abbazie nei lunghi periodi di digiuno. Riprodotta seguendo l'antica ricetta, risulta profumata e gustosa, pur rimanendo fresca e beverina. Lasciata stemperare nel bicchiere acquista note speziate attraenti e coinvolgenti.

NOME: CIBUS

STILE: HELLERWEIZENBOCK

FERMENTAZIONE: ALTA

GRADO ALCOLICO: 7.0% VOL