

Birra Lara



Affumiada

e 500 ml - alc. 5% vol.



Birra scura affumicata di alta fermentazione stile weizen rauch.

Al naso prevalgono toni tostati, affumicati e speziati, morbida al gusto, bilanciata nelle note di affumicato.

Eccezionale l'accompagnamento con grigliate di carne e di verdure, ottima con insaccati e formaggi affumicati di media stagionatura.

Ingredienti: malto d'orzo e di frumento tostati e affumicati, luppolo, acqua dalle sorgenti di S. Pietro, zucchero, lievito.



Rauch Weizen style dark beer, highly fermented with a smoky note.

To the nose the prevailing scents are of roasted, smoked and spicy tones, soft on the palate with a balanced hint of smoke.

Excellent accompaniment with grilled meat and vegetables, excellent with sausage and smoked mature cheese.

Ingredients: toasted and smoked barley and wheat malt, hops, S. Pietro's spring water, sugar, yeast.

