

Biere

Rocca Nostra – Pale Ale

« Die Rocca Nostra, sind unsers Biere By Rocca Maura, gebraut in unserer Weinkellerei. Die erste Winzergenossenschaftsbrauerei ; wir sind stolz unser Können mit Ihnen zu teilen ».



Farbe



Bitterkeit

30 IBU.



Hopfen

Die zwei verwendeten Hopfen sind Magnum und Citra.



Kostprobe

Ein komplexes und fruchtiges Bier. Intensive Nase mit Noten von Passionsfrucht, Aprikose und Litchi. Rund aber nicht zu süß. Ausgeglichen durch eine präzise, aber fruchtige Bitterkeit. . Samtige und saftige Textur.



Zusammenspiel mit Speisen

Das Rocca Nostra Pale Ale passt prima zu geschmorten Endivien, Spargel, Makrelenterrine oder sogar einem Risotto mit Cheddar-Käse und Chorizo.



Verkostungstemperatur

6°C



Herstellungsablauf

- Brauen : einzelstufiges Brauen unter Aufgießen bei direkter Erwärmung.
- Gärung : obergärig.
- Aufbewahrung : 21 Tage gekühlt, Kalthopfung.



Neben 120 anderen Bieren hat unser Helles beim Wettbewerb der Biere in Avignon eine Goldmedaille gewonnen (Ausgabe 2021)