

LA BIÈRE DU DEMON

In etichetta promette un "Plaisir Diabolique", un **piacere diabolico** perché la **BIÈRE DU DEMON** è la birra dalle **emozioni** estreme, che crea feeling e **amicizia**, perfetta per chi desidera essere se stesso, **libero** e spensierato, da solo o in **compagnia**.

È considerata la birra bionda più **forte** del mondo per i suoi **12 gradi** alcolici, che attirano **tanti** consumatori desiderosi di cimentarsi con questa sfida **estrema** del bere.

Prodotta nel nord della Francia, dalla birreria artigianale **LES BRASSEURS DE GAYANT**, è una doppio malto dal corpo pieno, per nulla rivelato dall'aspetto dorato, limpido e spumeggiante. Il gusto abboccato è conseguenza dell'**alto grado** plato misurato nel mosto e indicato sulla confezione: 21,7 che significa quasi il 22% di zuccheri presenti prima della fermentazione.



8 °C

3 x 25 cl



25 cl



Abbinamenti gastronomici



• Hamburger



• Fiorentina alla brace



• Camembert
• Lardo di Collonnata

Stile: doppio malto

Fermentazione: bassa

Aroma: intenso e forte, di fiori bianchi, malto e luppolo

Intensità olfattiva: elevata

Finezza olfattiva: attraente

Ricchezza retrolfattiva: articolata

Persistenza retrolfattiva: moderata

Gusto: gradevole, estremamente corposo

Corpo: pieno e brillante

Amaro: moderato

Equilibrio gustativo: orientato alla mandorla

Schiuma: fine, di media persistenza

Frizzantezza: molto moderata

Colore: oro

Aspetto: brillante

Gradazione: 12% vol.

Formato: ♦ cluster da 3 bottiglie

♦ bottiglia esclusiva da 25 cl