



KROMBACHER PILS

LATTINA CL 33 / CL 66

FUSTO 30 LT



Olfattivamente si notano sentori di cereali e luppolo mentre in bocca emerge un gusto gradevolmente fresco, dissetante ed amaro, con un finale delicato di malto.

La Krombacher pils si accompagna con carni bianche, pizza e insalata di riso. Vi consigliamo di servirla ad una temperatura di 6-8 °C in un calice a tulipano.

La Krombacher pils viene prodotta dalla Krombacher Brauerei, è una delle prime aziende a proporre in Germania birre della tipologia Pilsner.

La Krombacher pils è una birra a bassa fermentazione di un colore giallo dorato ed una schiuma bianca, persistente e fine.

