



CARATTERISTICHE PRODOTTO

BIRRIFICIO	VERHAEGHE VICHTE
NOME	CHOCOLATE CHERRY
TIPOLOGIA	FLANDERS RED
REFERENZA	BOTTIGLIA 33 CL
GRADO PLATO	16,0%
GRADAZIONE ALCOLICA (VOL.)	6,2%
EBU	16
CATEGORIA COLORE	RUBINO
FEEMENTAZIONE	MISTA
TMC	12 MESI
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-12 °C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	AMBIENTE FRESCO



33 cl



15,5 lt



DESCRIZIONE

In Belgio siamo conosciuti per le nostre deliziose birre e squisiti cioccolatini. Abbiamo avuto la folle idea di mescolare i due e renderli un prodotto unico.

Una volta che la birra base è pronta, il mastro birraio aggiunge 20 Kg di "Kriek Gorse" (amarene belghe) poi aggiungiamo il cacao.

BEER
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY