



Pils 13 "refermentada"



Nuestra 13 "refermentada" o "etiqueta negra" es la misma receta que la 13 "sin refermentar". La diferencia radica en el embotellado: con la "etiqueta negra" volvemos a fermentar la cerveza en la botella, lo que en sí mismo es excepcional para una cerveza tipo pils. Entonces aquí obtenemos una saturación natural. La fermentación principal es baja fermentación, por lo que todavía estamos hablando de una cerveza con baja fermentación. Esta versión del 13 tampoco no está filtrada ni pasteurizada. Disponible en botellas de 25cl, 33cl (exportación) y 75cl.

Imagen

Cerveza rubia y turbia con cabeza de espuma blanca y resistente.

Aroma

Inicio afrutado, con rasgos de durazno y albaricoque, un poco de ralladura de naranja y plátano.

Gusto

Ligeramente afrutado, comienzo maltoso que cambia rápidamente a amargor puro. El final es seco y muy lupulado con hermosas notas cítricas.