



- 2010 GOLD AWARDS *Norwick*
- 2010 WORLD BEER AWARDS



Trova la tua scheda di degustazione



LO STRAORDINARIO COUPAGE

Creata da **Ferran Adrià**, chef acclamato in tutto il mondo, da Juli Soler e dai sommelier Ferran Centelles e David Seijas di elBulli, il ristorante più esclusivo del mondo, **in collaborazione con i mastri birrai di Estrella Damm**. Una combinazione unica di **malto d'orzo e frumento** aromatizzati con spezie. Inedit ha un aroma complesso ed un aspetto opaco, è cremosa e dal corpo morbido ma pieno.



UN PIACERE IDEALE

Si raccomanda di **servire Inedit raffreddando la bottiglia** in un secchiello per il ghiaccio e di versarla in bicchieri da vino bianco, non riempiendoli completamente. Il suo **aspetto brillante paglierino** verrà esaltato rendendola ancora più gradevole. Fin dalla sua presentazione, Inedit ha ottenuto un **grande successo** in molti paesi sia da parte dei consumatori che degli esperti che le hanno attribuito in tutto il mondo premi e riconoscimenti.

INEDIT

- Giallo dorato torbida, schiuma bianca fine, persistente.
- Aroma di agrumi, note dolci e speziate di pepe e noce moscata.
- Gusto dolce con note acide, elegante pastosità e pulizia.
- Creata per accompagnare piatti anche di difficile abbinamento: branzini, orate, moscardini, granseola, formaggi come la robiola, insalate come borragine e cerfoglio. Ideale con pizza alle verdure, mozzarella di bufala e ricotta.

○ 3509 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.

○ 3430 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 12 bott.

○ 3492 BOTTIGLIA 0,75 l - Cartone da 12 bott.

○ Luogo d'origine: **BARCELONA - SPAGNA** ○ Grado sacc.: **10,8°**

○ Stile: **BLANCHE** ○ Punto d'amaro: **21 IBU**

○ Fermentazione: **ALTA** ○ Temp. di servizio: **6/8°**

○ Grado alcolico: **4,6% vol.** ○ Saturazione: **4,6 g. CO₂/l**

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it