



Mac Mummy (9,2% alc vol)

Birra color oro, di puro malto d'orzo, di cui una parte torbato.

Viene maturata per trentasei mesi in botti di rovere dopo aver fatto una prima fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.

Spiccata intensità olfattiva, grande complessità e moderata acidità.

Al naso sono nette le note di torba, sotto le quali all'assaggio si intuiscono aromi fruttati.

Birra complessa, lunga, dedicata agli amanti dei whisky torbati, ma di buon equilibrio.

Abbinamenti suggeriti: pietanze molto saporite con speziature e note piccanti.