

LEFFE ROUGE

Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla.

AROMA: speziato con note di tostatura e caramello.

SAPORE: avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.

FERMENTAZIONE: alta fermentazione

GRADAZIONE: 6,6%

Temperatura di servizio consigliata: 8° C

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: pizze gourmet, legumi, carni rosse, salumi stagionati, cacciagione, formaggi di media stagionatura, dolci secchi.