Menabrea Weiss debutta anche in bottiglia da 33 cl

menabrea-la-150-weiss-be86f8b6

Menabrea Weiss, la referenza non filtrata ad alta fermentazione del birrificio biellese, è ora disponibile anche in bottiglia da 33 cl. Si va così ad ampliare l'assortimento della linea La 150° composta da Bionda, Ambrata, Strong e Rossa Doppio Malto.

La 150° Weiss, dalla gradazione alc. 5,2% vol, si contraddistingue per un sapore estremamente equilibrato e fruttato, ed è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente.

Dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione ed un sapore del luppolo poco accentuato, La 150° Weiss è un'ottima birra da pasto, capace di esaltare i sapori grazie alla sua delicata aromaticità. E' perfetta per accompagnare piatti come tempura, carni suine, formaggi freschi e dolci.

"Il debutto della Weiss nella linea La 150° è la risposta a chi ci chiedeva di poter gustare la nostra referenza anche nella bottiglia da 33 cl, oltre che in quella da 75 cl nella raffinata versione Top Restaurant" dichiara **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea. *"Con la Weiss ampliamo l'assortimento della gamma e regaliamo una nuova esperienza di degustazione."*

Un ulteriore tassello che consolida la posizione di primo piano di un brand storico, il birrificio ancora attivo più antico d'Italia, che da più di 170 anni rappresenta un punto di riferimento nel panorama birrario italiano, oltre che indiscusso portabandiera dell'eccellenza italiana nel mondo.