



**MARDUK**  
B R E W E R Y  
BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA



## SARDINIAN ALTBIER

### MARDUK - BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.  
**STILE:** ALTBIER.  
**COLORE:** ROSSO GRANATA (34 EBC).  
**ALCOL:** 6,0 %.  
**GUSTO:** INTENSO DI MALTO, MELA COTOGNA E NOCCIOLA, FINALE DOLCE, TOSTATO. LEGGERMENTE AMARO (IBU 45).  
**CORPO:** PIENO.  
**GASATURA:** MODERATA. RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.  
**SCADENZA:** 12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.  
**TEMPERATURA DI MESCITA:** 6 - 8 °C.  
**ABBINAMENTI:** MANZO ALLA GRIGLIA, DOLCI SARDI A BASE DI MANDORLA E MIELE.

Birra ad alta fermentazione, stile Altbier. Il malto agricolo Monaco utilizzato, grazie a una tostatura maggiore rispetto al classico tedesco, fa sprigionare intensi sentori fruttati (mela cotogna) di frutta secca (noci) e tutte le sfumature del tostato (liquirizia, caffè). Colore rosso intenso e brillante, corpo di media intensità e un'abbondante luppolata in bollitura, danno un giusto equilibrio tra dolce e amaro.

**INGREDIENTS:** WATER, MALT BARLEY, HOPS, YEAST.  
**STYLE:** ALTBIER.  
**COLOR:** BURGUNDY RED (34 EBC).  
**ALCOHOL:** 6.0 %.  
**TASTE:** INTENSE MALT, QUINCE APPLE AND HAZELNUT, WITH A SWEET END, TOASTED AND LIGHTLY BITTER (IBU 45).  
**GASSING:** MODERATE. BOTTLED REFERMENTATION.  
**SHELF LIFE:** 12 MONTHS FROM THE DATE OF PACKAGING.  
**SERVING TEMPERATURE:** 6 - 8 °C.  
**COMBINATION:** SERVED WITH GRILLED VEAL MEAT, TYPICAL SARDINIAN'S SWEET WITH ALMONDS AND HONEY.

Highly fermented beer, in Altbier's style. The malt Munich, thanks to a lightly stronger process of roasting compared to the classic German equivalent, releases an intense fruity aroma (quince apple), dry fruit (walnuts) and other toasted fragrances (liquorice, coffee). Intense and brilliant red colour, medium intense body and abundant hoppy in boiling, give an appropriate balance between sweet and bitter.

Imballo primario Primary packaging	Capacità Capacity	Materiale Material	Unità di vendita Selling unit	Vuoto Vacuum
bottiglia bottle	0,50 litri 0,50 litres	vetro marrone brown glass	cassa 12 pezzi 12 pieces box	a perdere to lose
Fusto Drum	24 litri 24 litres	A PET A PET	Fusto KEG	a perdere to lose



**MARDUK**  
B R E W E R Y



50 cl  
6,0% vol

**AMARO**  
COLORE



#### SOCIETA' AGRICOLA G.M.L. SNC DI MURRU GIUSEPPE & C.

sede operativa: via G. Marconi 66, 08020 Irgoli (NU)

sede legale: via G. Leopardi 15, 08028 Orosei (NU)

P.Iva e Cod. Fisc. 01421890912

E-mail: info@birrificiomarduk.com - mardukbrewery@gmail.com

Cell: +39 328 1688823 MAURO - +39 329 7875626 GIUSEPPE

www.birrificiomarduk.com

Facebook: www.facebook.com/mardukbrewery