

ViNO&CiBO

J63

JULIASessantatre
BIRRA AGRICOLA
ARTIGIANALE TOSCANA

Locatie :

Cenaia is een dorp in Toscane, Midden-Italië, administratief een deelgemeente van Crespina Lorenzana, provincie Pisa.

Over J63 :

Op het Torre Cenaia domein, midden in het groene hart van Toscane, wordt dit unieke ambachtelijke bier geproduceerd met gerst die op het landgoed zelf wordt verbouwd. Die na de oogst naar de moutfabriek van het consortium wordt gestuurd om de mout te verkrijgen.

J63 Agricultural Beer is het resultaat van een uniek en onnavolgbaar project, nauw verbonden met het territorium waar het werd geboren. Op grond hiervan is Torre a Cenaia lid van COBI - het Italiaanse consortium van gerst- en bierproducenten - en zijn de J63-bieren gedefinieerd als agrarisch, met het merk Certified BEER, vermeld op het achteretiket van elke fles.

JULIASESSANTATRE, J van Julia, Saint Giulia, wiens heilige relikwieën, naar men zegt, een nacht rustten in de Torre a Cenaia-kerk in 763 v.Ch, tijdens hun reis van Livorno naar Brescia op verzoek van koning Desiderio.

63 is een terugkerend getal in de geschiedenis van deze bijzondere plek.



Birra Agricola J63 - 6 x 750ml - Wooden Box - GIFT BOX

Artisanaal Toscaans bier J63 - 6 x 750ml - Houten GIFT BOX

1 x 750ml JBlanche

1 x 750ml JPils

1 x 750ml JBlonde

1 x 750ml JIpa

1 x 750ml JRubra

1 x 750ml JBlack



Birra Agricola Toscana J63 - 3 x 750ml - Wooden Box - GIFT BOX

Artisanaal bier J63 - Houten GIFT BOX - 3 x 750ml

1 x 330ml JBlonde

1 x 330ml Blanke

1 x 330ml JIpa

**JBLANCHE (Birragricola Belgian Blanche):**

Pittig aroma. Citrusnoten van sinaasappelschil, licht kruidachtig gevoel.

De neus onthult tonen van koriander en curacao en uiteindelijk zure abrikoos vanwege de zuurgraad veroorzaakt door rauwe tarwe. Aanvankelijk fris en evenwichtig, maakt de smaak plaats voor uitgesproken citrustonen die een licht bitter gevoel vervagen, vergezeld van een goede zuurgraad die dit een typisch zomerbier maken. Zomers!

FOOD PAIRING : Het past goed bij zowel verse als halfgerijpte kazen en koude pasta's.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-10 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 5,2%

**JPILS (Birragricola Pilsner):**

In de neus gaan grasachtige tonen goed samen met delicate moutige tonen, voornamelijk acacia-honing die eindigen met een meer discrete groene appel. In de mond wordt onmiddellijk de delicate en zoete moutigheid waargenomen en vervolgens aroma's van kruiden, hars, gemaaid gras, acacia-honing en wit vruchtvlies.

De meest "drinkbare" J63!

FOOD PAIRING : Zeer drinkbaar, perfect bij zomerse koude gerechten en, voor wie het wil proberen, bij cacao.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-7 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 5%

**JBLONDE (Birragricola Belgian Blond Ale):**

Hints van roze pomelmoes, sinaasappel en banaan. Moutige smaak, kruidachtige en citrustonen. De neus biedt geuren van grapefruit en bittere sinaasappel vergezeld van banaan. In de mond is de eerste sensatie van een rijke en volle mout, gevolgd door tonen van citrus (roze grapefruitschil) en een grote grasachtige geur. Een niet te droge snede met hints van wit fruit zal de finale bepalen.
De meest bevredigende J63!

FOOD PAIRING :Niet te ingewikkeld, het is de perfecte metgezel voor zoveel gelegenheden.
Het past goed bij gesmolten kazen, pizza's en aardappelgerechten.
SERVICE TEMPERATUUR : 6-7 °C
ALCOHOL PERCENTAGE : 6,5%



JIPA (Birragricola Indian Pale Ale):

In de neus is het een triomf van tropische geuren, waaronder de mango. In de mond heeft het een volle en verfijnde body, in contrast met een belangrijk maar evenwichtig bittertje. De hoofdrolspeler van de drank, van begin tot eind, is zeker de hop die van JIPA een verfrissend bier maakt met een sterke persoonlijkheid, een perfecte metgezel voor elke gelegenheid. De meest "gevoelige" J63!

FOOD PAIRING : Het gaat goed samen met kazen van gemiddelde leeftijd en blauwe kazen zoals gorgonzola, met zoete ham, wit vlees, gegrilde of gestoomde groenten en, in het algemeen, met zoete of pittige gerechten; het is ook ideaal met curry.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-7 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 6,2%

**JRUBRA (Birragricola Doppelbock):**

In de neus is het een explosie van kruidengeuren, vergelijkbaar met dennenknoppen. Dan ruik je de tonen als gemoute vruchten in alcohol en gedroogd fruit. In de mond is de eerste sensatie moutig zoet en vervolgens een overvloed aan aromatische harsachtige hop met een vleugje kleigeur op het einde.

Lekker winterbier. Een triomf van aromatische hop.

FOOD PAIRING : Het gaat goed samen met gebraden vlees en kazen.

SERVICE TEMPERATUUR : 8-10 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 7,5%

**JBLACK (Birragricola BELGIAN DUBBEL):**

De neus neemt duidelijk de toast waar, vergezeld van zoethout, cacao, fruit in alcohol en peer. In de mond is het eerste gevoel warm en vol en maakt dan plaats voor geroosterde tonen terwijl de neus sensaties van zoethout en cacao biedt die met het warme van het bier worden getransformeerd in pruimen, gedistilleerd fruit en vanille op het einde. Een belangrijk meditatiebier tijdens de lange winteravonden wellicht met een goede sigaar. De "wijsste" J63!

FOOD PAIRING : Laat zich goed smaken bij rauwe vis en schaaldieren. Ook lekker bij blauwe kazen.

SERVICE TEMPERATUUR : 12-15 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 8%

**JLIPS (Birragricola Italian Grape Ale with Vermentino Grape must):**

Geuren van bloemen, druiven en wit fruit. Kruidachtige en minerale tonen, typisch voor de Vermentino-druif.

In de neus onthult het frisse bloemige noten, aroma's van druiven en wit vrucht vlees.

Vermentino-druivenmost geeft het een onmiskenbare minerale toon.

In de mond geeft JLips een lichte smaak van mout en wit vrucht vlees, kruidachtige en minerale aroma's. De meest "charmante" J63!

FOOD PAIRING : Het gaat goed samen met verse en middel gerijpte kazen, met omeletten, cannelloni pasta en visgerechten.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-10 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 6%



JBLANCHE - (Birragricola Belgian Blanche)

Birra Agricola Toscana J63 - 6 x 330ml

Pittig aroma. Citrusnoten van sinaasappelschil, licht kruidachtig gevoel.

De neus onthult tonen van koriander en curacao en uiteindelijk zure abrikoos vanwege de zuurgraad veroorzaakt door rauwe tarwe. Aanvankelijk fris en evenwichtig, maakt de smaak plaats voor uitgesproken citrustonen die een licht bitter gevoel vervagen, vergezeld van een goede zuurgraad die dit een typisch zomerbier maken. Zomers!

FOOD PAIRING : Het past goed bij zowel verse als halferijpte kazen en koude pasta's.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-10 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 5,2%



JPILS - (Birragricola Pilsner)
Birra Agricola Toscana J63 - 6 x 330ml

In de neus gaan grasachtige tonen goed samen met delicate moutige tonen, voornamelijk acacia-honing die eindigen met een meer discrete groene appel. In de mond wordt onmiddellijk de delicate en zoete moutigheid waargenomen en vervolgens aroma's van kruiden, hars, gemaaid gras, acacia-honing en wit vruchtvlees.
De meest "drinkbare" J63!

FOOD PAIRING : Zeer drinkbaar, perfect bij zomerse koude gerechten en, voor wie het wil proberen, bij cacao.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-7 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 5%



JBLONDE - (Birragricola Belgian Blond Ale)

Birra Agricola Toscana J63 - 6 x 330ml

Hints van roze pompelmoes, sinaasappel en banaan. Moutige smaak, kruidachtige en citrustonen. De neus biedt geuren van grapefruit en bittere sinaasappel vergezeld van banaan. In de mond is de eerste sensatie van een rijke en volle mout, gevolgd door tonen van citrus (roze grapefruitschil) en een grote grasachtige geur. Een niet te droge snede met hints van wit fruit zal de finale bepalen. De meest bevredigende J63!

FOOD PAIRING : Niet te ingewikkeld, het is de perfecte metgezel voor zoveel gelegenheden.

Het past goed bij gesmolten kazen, pizza's en aardappelgerechten.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-7 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 6,5%



JIPA - (Birragricola Indian Pale Ale)

Birra Agricola Toscana J63 - 6 x 330ml

In de neus is het een triomf van tropische geuren, waaronder de mango. In de mond heeft het een volle en verfijnde body, in contrast met een belangrijk maar evenwichtig bittertje. De hoofdrolspeler van de drank, van begin tot eind, is zeker de hop die van JIPA een verfrissend bier maakt met een sterke persoonlijkheid, een perfecte metgezel voor elke gelegenheid. De meest "gevoelige" J63!

FOOD PAIRING : Het gaat goed samen met kazen van gemiddelde leeftijd en blauwe kazen zoals gorgonzola, met zoete ham, wit vlees, gegrilde of gestoomde groenten en, in het algemeen, met zoete of pittige gerechten; het is ook ideaal met curry.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-7 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 6,2%



**JLIPS - (Birragricola Italian Grape Ale with Vermentino Grape must)
Birra Agricola Toscana J63 - 6 x 330ml**

Geuren van bloemen, druiven en wit fruit. Kruidachtige en minerale tonen, typisch voor de Vermentino-druif. In de neus onthult het frisse bloemige noten, aroma's van druiven en wit vrucht vlees. Vermentino-druivenmost geeft het een onmiskenbare minerale toon.

In de mond geeft JLips een lichte smaak van mout en wit vrucht vlees, kruidachtige en minerale aroma's. De meest "charmante" J63!

FOOD PAIRING : Het gaat goed samen met verse en middel gerijpte kazen, met omeletten, cannelloni pasta en visgerechten.

SERVICE TEMPERATUUR : 6-10 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 6%



JRUBRA - (Birragricola Doppelbock)

Birra Agricola Toscana J63 - 6 x 330ml

In de neus is het een explosie van kruidengeuren, vergelijkbaar met dennenknoppen. Dan ruik je de tonen als gemoute vruchten in alcohol en gedroogd fruit. In de mond is de eerste sensatie moutig zoet en vervolgens een overvloed aan aromatische harsachtige hop met een vleugje kleigeur op het einde.

Lekker winterbier. Een triomf van aromatische hop.

FOOD PAIRING : Het gaat goed samen met gebraden vlees en kazen.

SERVICE TEMPERATUUR : 8-10 °C

ALCOHOL PERCENTAGE : 7,5%



PACKAGING

6 x 330ml

VINO&CIBO

