



BIANCA D'AUTUNNO

Farbe blassgelb, leicht trüb. Weißer, dichter, anhaltender Schaum. In der Nase Hopfenaroma mit Noten von Kräutern, frischen Zitrusfrüchten und faszinierenden exotischen Fruchtnoten. Beim Geschmack lassen die ersten, fast süßen Weizenmalznoten Raum für Kräuteraromen, gefolgt von Zitrustönen und Andeutungen gelbfleischiger Früchte, ergänzt durch einen Hauch Mango. Im Anschluss sticht das grasige Aroma des Hopfens hervor und fördert eine angenehme, aber deutliche Bittere zutage, die das Verkosten mit einem erfrischenden Finale abrundet.

Eine originelle Interpretation eines Biers mit hohem Alkoholgehalt, ausgeglichen durch eine Trockenheit, die es gefährlich süffig macht.



Inhaltsstoffe

Water, **barley malt**, hops, mix of citrus zest in variable proportions, yeast.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 7%

Plato Grad: 16,8

Farbe (EBC): 8-10

Bitterkeitsgrad (IBU): 28-32

Serviertemperatur: 10-12°C

Paarungen

Passt gut zu weißem Fisch, Meeresfrüchten, leckerem Gemüse und frischem Käse.

Formate

24L