



LUNE 2012

Lune 2012 präsentiert sich in einem schönen hellen Kupfertönen, klar und ohne Schaum. In der Nase ausgewogene Honig- und Vanillenoten mit Andeutungen von Trockenfrüchten. Im Mund leicht säuerlich, gut ausgewogen durch zarte Weinaromen in Verbindung mit Mandel- und Kompottnuancen. Der Abgang betont Wärme und Wohlbefinden.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 11.5%

Plato Grad: 25

Farbe (EBC): 32

Bitterkeitsgrad (IBU): 16

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu Trockenfrüchten, trockenen Kuchen und Gebäck, Bitterschokolade mit 70% und höher.

Formate

0,50L

