



METODO CLASSICO 2017

Das Bier präsentiert sich mit heller Bernsteinfarbe und weißem Schaum. In der Nase sofort klare Anflüge von Honig, Leder, Holz und ganz zartem Räucheraroma.

Im Mund entfaltet sich direkt die Süße des Malzes, die dann in einer angenehmen Trockenheit abschließt, im Gleichgewicht mit einer leichten mineralischen Säure, die erfrischt und zum Weitertrinken einlädt, ungeachtet seiner 10 Grad Alkohol.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz, Weizen, Dinkel**, Buchweizen, Hopfen, eine Mischung aus Gewürzen und Zitruschalen in veränderlichem Verhältnis, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 10%

Plato Grad: 19.5

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu Lamm- oder Ziegenfleisch, Meeresfrüchte, klassische Crostate, Törtchen.

Formate

0,75L

