



METODO CLASSICO 2019

Helle, leicht opalisierende Bernsteinfarbe, feine Perlage und cremiger, anhaltender Schaum.

In der Nase holzige Noten von Weihrauch, Harzen und Rohgetreide.

Im Mund zeigt es sich komplex mit Getreidenoten und bitteren Holznoten. Im Antrunk würzig-mineralisch und wird dann durch eine leichte Zitronennote ausgeglichen.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz** von unseren Feldern, **Weizenmalz**, Buchweizen, Gewürzmischung in unterschiedlichen Anteilen, Hopfen, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 9%

Plato Grad: 19.5

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Passt gut zu Weichtieren mit kräftigen Noten wie Austern und zu fetthaltigen Käsesorten.

Formate

0,75L

