



METODO CLASSICO 36 MONATE

Das Bier präsentiert sich mit heller Bernsteinfarbe und leichtem, mattweißem Schaum.

In der Nase erstaunt es durch die Frische und Intensität blumiger, balsamischer Anisnoten, begleitet vom Honigduft des Getreides und Holznuancen.

Im Mund reicher Geschmack, zu Beginn getreidig, begleitet von den intensiv würzigen, an Anis erinnernden Tönen der Engelwurz, dann ein wohligh umhüllendes, jedoch gleichzeitig zartes Finale mit holzigen Röstaromen, fast wie Tabak, die von der Zwischenlagerung im Fass herrühren.



Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 10%

Plato Grad: 19.5

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Perfekt zu trockenem Gebäck und Hefekuchen wie Panettone Baladin.

Formate

0,75L