



NORA

Diese wirklich ausgefallene Bier präsentiert sich mit seiner intensiven Goldfarbe (oder, wie der Fachmann sagen würde: Bernstein mit Kupferreflexen), leichtem Schleier und feinem, stabilem Schaum. Ein Kaleidoskop aus Düften, die sich zu einem angenehmen Bouquet fruchtiger, harziger und holziger Noten vereinen – neben einer schwachen Anmutung von Weihrauch – überrascht jedes Mal, wenn man das Glas der Nase nähert.

Im Mund tritt das Getreide hervor, dem Noten von Aprikose, Haselnuss und Honig folgen. Eine Geschmacksexplosion, die mit der Frische der Ingwerwurzel und leichten zitrusartigen Andeutungen in einem Abgang aus Gewürzen und Malz endet.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, **Triticum monococco Hammurabi-weizen**, italienischer Hopfen, eine Mischung aus Gewürzen und Zitruschalen in veränderlichem Verhältnis, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 6,8%

Plato Grad: 16,8

Farbe (EBC): 16-18

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu nicht fettem gekochtem Fisch, weißem, auch gewürztem Fleisch, ethnischer Küche (Couscous, Tajine oder asiatischen Gerichten), reifem Käse und trockenem Gebäck.

Formate

0,33L

0,75L

1,5L

24L