



OPEN GOLD

Von satter orange-gelber Farbe, hat Open Gold einen feinen, dichten, sehr lang anhaltenden Schaum. Malznoten erreichen die Nase und erinnern an Keksdüfte mit Nuancen reifer gelbfleischiger Früchte und leichter Anspielungen an Gewürze und Südfrüchte. Der Geschmack bestätigt die olfaktorischen Versprechen im Mund, wo sich die Kekstöne mit dem gewürzten Teil und den bitteren Noten bis zum letzten Schluck vermischen.

Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 7.5%

Plato Grad: 16.8

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 42-44

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu einfacher Pizza und Focaccia, frittierten Appetizern (Pommes frites, panierte Zwiebelringe etc.), Hamburger, Hotdog, mittelreifem Käse, trockenem Gebäck.

Formate

0,33L

0,75L

24L

