



WAYAN

Dieses *Saison* Bier von sattgelber Farbe mit leichtem Schleier präsentiert sich mit feinem, haltbarem Schaum in einem ganz hellen Cremeton. Seine komplexen Aromen versetzen dich auf der Stelle in weite blühende Felder und lassen dich sanft über einer mit Thymian und Rosmarin bewachsenen Ebene schweben.

Die Pflanzendüfte verlieren sich in einer köstlichen blumigen Note und schließen mit zunehmender Erwärmung mit deutlichen Tönen gemahlener Pfeffers ab. Im Mund eine regelrechte Geschmacksallegorie, von der süßen Malznote über intensivere Gewürztöne und frische Pfeffernuancen bis hin zu fruchtigem Zitrusaroma gehen und zu einem wohligen zweiten ... und dritten ... und vierten Schluck ... einladen.



Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 5,8%

Plato Grad: 14,5

Farbe (EBC): 8-10

Bitterkeitsgrad (IBU): 8-10

Serviertemperatur: 8-10 °C

Paarungen

Zu Austern, Weichtieren, Krebsen oder rohem Fisch im Allgemeinen, weißem und rotem gut gewürztem Fleisch, ethnischer Küche, mittelaltem Schimmelkäse.

Formate

0,33L

0,75L

1,5L

24L