



WAYAN SOUR 2011

Eine *Sour*-Version des klassischen Wayan. Die Farbe bleibt dasselbe leicht verschleierte satte Gelb, während der Schaum etwas grobkörniger, aber ausreichend stabil ist. In der Nase nimmt man sofort seine saure Natur wahr, wobei jedoch im Hintergrund zarte Frucht- und Getreidenoten auftauchen.

Am Gaumen überrascht seine Zartheit in vollkommenem Gleichgewicht aus herber Komponente und Malztönen. Die Frucht- und Honignoten harmonisieren mit dem säuerlichen Teil, machen den Gaumen weich und laden mit einem Abgang ohne besonders trockene Töne und mit einer sehr angenehmen Säure zum Weitertrinken ein.



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 Käse (auch fetten Sorten), frittierten Speisen.

Formate

0,75L