



ZUCCA

Ein Bier von schöner satter orangegelber Farbe, genau wie das Fruchtfleisch eines Kürbis, und feinem üppigem stabilem Schaum mit orange Reflexen. Mit der Erwärmung des Biers verlagern sich die Aromen von Getreide- zu Fruchtnoten: Letztere stammen vom Fruchtfleisch des Kürbis, das zur Herstellung verwendet wird, und aus zarten Anmutungen frisch geschälter Mandarinen.

Im Mund verharren die Geruchsaromen wie ein Hintergrundgeräusch und die Geschmacksaromen treten stärker hervor: Zitrustöne verschmelzen mit den Kürbisnoten und verleihen dem Bier eine Frische, die sich mit der typischen Süße eines Pumpkin Ale aber auch bestimmter Kuchen aus unserer Kindheit ausgleicht.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Weizenmalz**, Hopfen, Kürbis (17%) eine Mischung aus Gewürzen und Zitruschalen in veränderlichem Verhältnis, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 7%

Plato Grad: 15,9

Farbe (EBC): 26-28

Bitterkeitsgrad (IBU): 11-13

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu zartem Wild, Ravioli und Vorspeisen mit Kürbis, Kürbisdesserts und trockenem Gebäck, Amaretti.

Formate

24L