



**WILDSHUT
REIFE**

BIO ANTIQUE

Historical Beer Jahrgang 2022

Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut
Limitiert auf 2052 Flaschen



KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Très historique entfaltet das Urbier sein urtümliches Entstehen und seine Reifezeit in handgetöpferten Quevris zuallererst mit lichter Opaleszenz im Glas. Aufgeweckte Zitrusnoten und nuancierte Wildhefe-Aromatik sind tonangebend, Honig, Datteln, Gewürze schmücken die Sinneswahrnehmung aus. Eigenständig ist die geschmackliche Frische mit moderater Säure, virtuos die aromatische Kräuter- und Gewürztönigkeit vom Antrunk bis in den trockenen Abgang. Gaumen, Zunge, Kehle sind en surprise.“

BIERGATTUNG	Kreativbier mit Honig, Datteln & Gewürzen, Starkbier
ZUTATEN	Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Dinkelweizenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Honig, Bio-Datteln, Bio-Schafgarbe, Bio-Koriander, Bio-Anis, Bio-Safran, Hefe
URGETREIDE	Heines Goldthorpe, Alpine Pfauengerste, Proskowetzer Hanna, Ebners Rotkorn, Laufener Landweizen
REIFE	amphoren gereift
GENUSSEMPFEHLUNG	4-6°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Aperitif, gereifter Käse, Orangenparfait, Digestif

FARBE	
ALKOHOL 10,5 vol.	
KÖRPER 21,4° Plato	
BITTERE 8 IBU	

