



# BIO ANTIQUE

## Historical Beer Jahrgang 2022



Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut  
Limitiert auf 2.052 Flaschen



### KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Très historique entfaltet das Urbier sein urtümliches Entstehen und seine Reifezeit in handgetöpften 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.“



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

<b>FARBE</b>	
<b>ALKOHOL</b> 10,5 vol.	
<b>KÖRPER</b> 21,4° Plato	
<b>BITTERE</b> 8 IBU	

