



WILDSHUT
FRISCHE



MALZREIGEN BIO SPEZIAL DUNKEL

Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut
Ganzjährig verfügbar

KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Tanz der Malze. Kastanienbraun funkelnd zeigt sich das untergärige Spezial Dunkel mit fülligem, farblich nuancierten Schaumkleid. Die Nase umkreisen Karamell-, Röstkaffee- und Schokolade-Düfte. Eine erlesene Spezialmalz-Komposition und der feinste Aromahopfen sind auf Zunge und Gaumen ein harmonisches Paar. Die Kohlensäure wiegt sich angenehm im Mund, die malzig-würzige Aromatik schwingt im Abgang langsam aus.“



BIERGATTUNG	Malzreigen, untergärig
ZUTATEN	Wasser, <i>Bio-Gerstenmalz</i> , <i>Bio-Weizenmalz</i> , Bio-Hopfen, Hefe
URGETREIDE	Heines Goldthorpe, Alpine Pfauengerste, Proskowetzer Hanna, Laufener Landweizen
HOPFEN	Bio Spalter Select
GENUSSEMPFEHLUNG	6-8 °C Willibecher
SPEISEEMPFEHLUNG	Grammelstrudel, geschmorte Braten, Speck, Apfelstrudel, Mohnbeugerl, Schokolade-Mokka-Desserts, Münster



FARBE	
ALKOHOL 5,5% Vol.	
KÖRPER 12,5° Plato	
BITTERE 20 IBU	

