



BIO MYSTIQUE

Red Ale Sour Blend 2022

Gereift am Stiegl-Gut Wildshut
Limitiert auf 2.400 Flaschen



KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Dans l'entrée dringt der Blick durch einen Hauch von Schaum ein in tiefinnige Roterde und die Mystik eines einzigartigen CulturenKellers. Die Anlehnung an belgische Brauweisen und die Reifelagerung in Eichenfässern falten sich auf, zu höchster Komplexität, der sich Düfte nach Pflaumen, Johannisbeeren, Balsamico, Schokolade und schwerem Rotwein zuschreiben lassen. Charaktervolle Säure fesselt die Zunge, weiche Kohlensäure befreit sie mit erfrischendem Perlen. Den Hopfen suchend flanieren frucht-saure Töne gemeinsam mit der angenehmen Trockenheit à la sortie.“



BIERGATTUNG

Kreativbier, holzfassgereift, Spezialbier, Red Ale Sour



ZUTATEN

Wasser, **Bio-Gerstenmalz**, Bio-Karamellsirup, Bio-Hopfen, Hefe



URGETREIDE

Heines Goldthorpe, Alpine Pfauengerste, Proskowetzer Hanna



HOPFEN

Bio Spalter Select

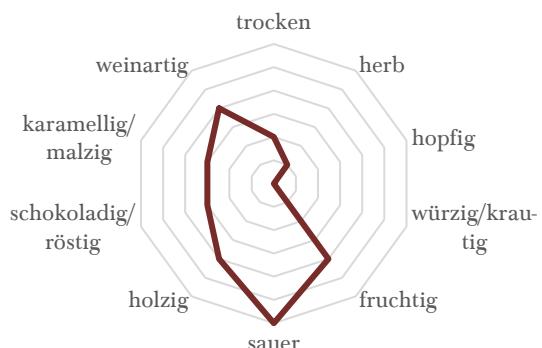


GENUSSEMPFEHLUNG

6-8 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zwischengang, Digestif



FARBE	
ALKOHOL 5,8 vol.	
KÖRPER 15,4° Plato	
BITTERE 12 IBU	