



# 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 tief sinnige 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.“



<b>BIERGATTUNG</b>	Kreativbier, holzfassgereift, Spezialbier, Red Ale Sour	
<b>ZUTATEN</b>	Wasser, <b>Bio-Gerstenmalz</b> , Bio-Karamellsirup, Bio-Hopfen, Hefe	
<b>URGETREIDE</b>	Heines Goldthorpe, Alpine Pfauengerste, Proskowetzer Hanna	
<b>HOPFEN</b>	Bio Spalter Select	
<b>REIFE</b>	Culturen-Reife	
<b>GENUSSEMPFEHLUNG</b>	6-8 °C	
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Zwischengang, Digestif	



<b>FARBE</b>	
<b>ALKOHOL 5,8 vol.</b>	
<b>KÖRPER 15,4° Plato</b>	
<b>BITTERE 12 IBU</b>	