



PERLAGE BRUT DE BIÈRE

Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut
Ganzjährig verfügbar

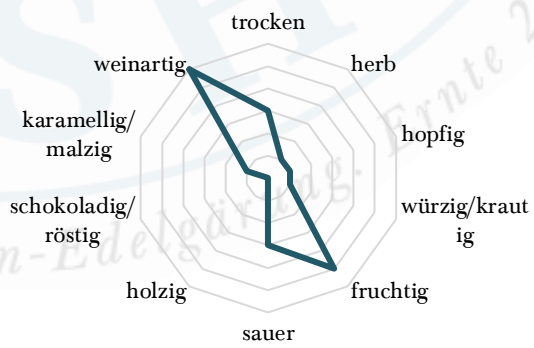


KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Au début hüllt sich das Brut de Bière in ein seidig goldenes Kleid mit weißer Schaumspitze. Der Nase schmeichelt ein fruchtwürziges Rieslingbukett, die Zunge ist überrascht von sich ineinanderschlingender zarter Süße und überaus charmanter Säure. Feinperlende Kohlensäure erinnert an schaumweintypisches Mousseux. Sehr elegant überzeugen die große Komplexität und eine schöne Trockenheit à la fin.“



BIERGATTUNG	Kreativbier, Starkbier, obergärig	
ZUTATEN	Wasser, <i>Bio-Gerstenmalz</i> , Bio-Traubenzucker, Bio-Hopfen, Hefe	
URGETREIDE	Pilsnermalz	
HOPFEN	Simcoe, Hallertauer Blanc	
REIFE	Flaschen-Edelgärung mit in der Champagne selektierter Hefe	
GENUSSEMPFEHLUNG	4-6°C Champagnerglas	
SPEISEEMPFEHLUNG	Cashewnusscreme, Ziegenfrischkäse-Cracker, Kaviar, Austern, Weintrauben, Walnuss-Brie	



FARBE	
ALKOHOL 8,0 Vol.	
KÖRPER 16,6° Plato	
BITTERE 20 IBU	
KOHLensäURE	8g CO ₂ /L

