



# PERLAGE BRUT DE BIÈRE

Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut  
Ganzjährig verfügbar

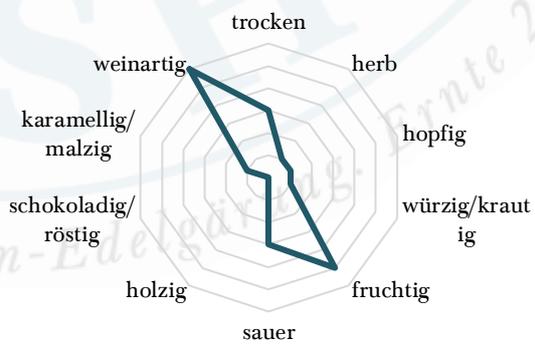


## KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„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.“



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



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

