



WILD SHUT
FRISCHE



SORTENSPIEL BIO URGETREIDE CUVÉE

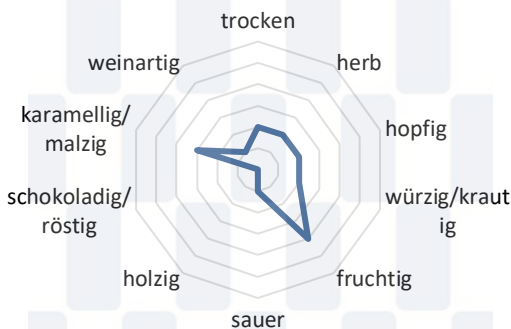
Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut
Ganzjährig verfügbar

KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Ode an die Vielfalt. Honigfarben perlend bietet sich die obergärige Spezialität natürlich opal und mit hoher Schaumhaube dar. Frisch hefeblumige Noten laufen mit feinen Hopfentönen um die Wette und gewinnen so manche Nase für sich. Aromatisch einzigartig und samtig weich moussierend auf der Zunge bleibt die unübertroffene Harmonie von Start bis über das Ziel hinaus ein beeindruckendes Rätsel..“



BIERGATTUNG	Urgetreide Cuvée, obergärig	
ZUTATEN	Wasser, <i>Bio-Gerstenmalz</i> , <i>Bio-Weizenmalz</i> , <i>Bio-Dinkelweizenmalz</i> , <i>Bio-Schwarzhafer</i> , Bio-Hopfen, Hefe	
URGETREIDE	Heines Goldthorpe, Alpine Pfauengerste, Proskowetzer Hanna, Laufener Landweizen, Ebners Rotkorn, Schwarzhafer	
HOPFEN	Bio Hallertauer Traditon, Bio Spalter Select	
GENUSSEMPFEHLUNG	5-8 °C Willibecher	
SPEISEEMPFEHLUNG	milde Schaumsuppen, Rote Bete Carpaccio, Pilzrisotto, Altwiener Krautfleckerl, gebratener Saibling, milder Frischkäse	



FARBE	
ALKOHOL 5,0% Vol	
KÖRPER 12,0° Plato	
BITTERE 14 IBU	

