



**WILDSHUT
FRISCHE**



GMAHDE WIESN BIO KRÄUTER SAISON

Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut
Ganzjährig verfügbar

KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Atelier für Kräuter. Goldgelbes Strahlen unter üppigen Schaumwolken lädt ein, die obergärige Nase mit einem aromatisch komplexen Wiesen- und Bergkräuterfächer über pfeffrigen Gewürzen zu entdecken. Ebenso Saison haben krautige Hopfentöne und sanft harzige Noten, die das trockene Erscheinungsbild eindrucksvoll bespielen, wenngleich die Zunge weich im angenehmen Moussieren schwelgt. Der Abgang verhallt in seiner ganzen Vielfalt langsam.“



BIERGATTUNG	Kreativbier, Vollbier mit Kräutermischung, Spezialbier	
ZUTATEN	Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Hopfen, Bio-Kräutermischung, Hefe	
URGETREIDE	Heines Goldthorpe, Proskowetzer Hanna, Laufener Landweizen	
HOPFEN	Bio Spalter Select	
GENUSSEMPFEHLUNG	5-8 °C	
SPEISEEMPFEHLUNG	Gemüse-Antipasti, gebeizter Lachs, Saltimbocca, Rehrücken, gebratene Entenbrust, Früchte im Bierteig	



FARBE	
ALKOHOL 5,9% vol.	
KÖRPER 12,5° Plato	
BITTERE 24 IBU	