



**WILD SHUT  
FRISCHE**



## MALZREIGEN BIO SPEZIAL DUNKEL

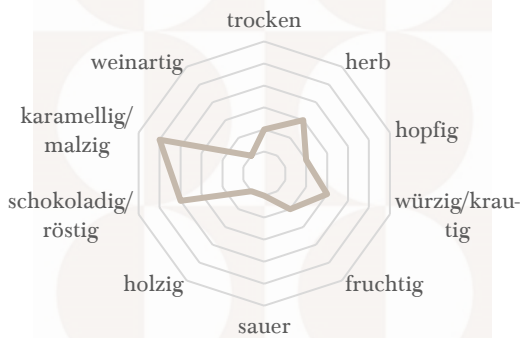
Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut  
Ganzjährig verfügbar

### KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„Tanz der Malze. Kastanienbraun funkelnnd zeigt sich das untergäri-ge Spezial Dunkel mit fülligem, farblich nuancierten Schaumkleid. Die Nase umkreisen Karamell-, Röstkaffee- und Schokolade-Düfte. Eine erlesene Spezialmalz-Komposition und der feinste Aromahopfen sind auf Zunge und Gaumen ein harmonisches Paar. Die Kohlen-säure wiegt sich angenehm im Mund, die malzig-würzige Aromatik schwingt im Abgang langsam aus.“



<b>BIERGATTUNG</b>	Spezialbier
<b>ZUTATEN</b>	Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Hopfen, Hefe
<b>URGETREIDE</b>	Heines Goldthorpe, Alpine Pfauengers-te, Proskowetzer Hanna, Laufener Landweizen
<b>HOPFEN</b>	Bio Spalter Select
<b>GENUSSEMPFEHLUNG</b>	6-8 °C Willibecher
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Grammelstrudel, ge-schmorte Braten, Speck, Apfelstrudel, Mohnbeu-gerl, Schokolade-Mokka-Desserts, Münster



<b>FARBE</b>	
<b>ALKOHOL</b> 5,5% vol.	
<b>KÖRPER</b> 12,5° Plato	
<b>BITTERE</b> 20 IBU	