



**WILDSHUT
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 Aromahop-
fen sind auf Zunge und Gaumen ein harmonisches Paar. Die Koh-
lensäure wiegt sich angenehm im Mund, die malzig-würzige Aromat-
ik schwingt im Abgang langsam aus.“



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



FARBE	
ALKOHOL 5,5% vol.	
KÖRPER 12,5° Plato	
BITTERE 20 IBU	