



BIO SONNENKÖNIG BARRIQUE JG23 DUNKLER WEIZEN-DOPPELBOCK



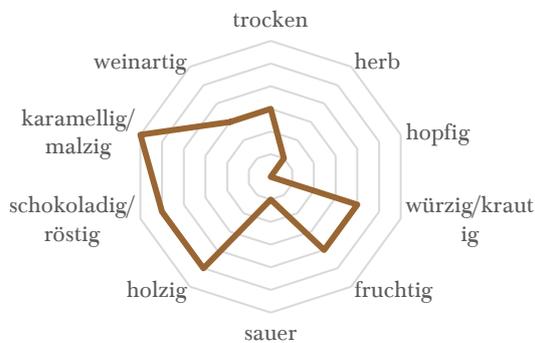
Gebraut am Stiegl-Gut Wildshut
Limitiert auf 2.070 Flaschen

KOSTNOTIZ DES BRAUMEISTERS

„À l'aurore ein prächtiges Kastanienbraun mit feiner Trübung und zarter Schaumhaube. Das Starkbier aus Wildshut Urgetreide reife in frisch entleerten Whiskyfässern vom Stiegl-Gut Wildshut und der Brennerei Guglhof. Ein opulentes Bukett mit Whisky-Tönen, getorf-tem Malz, Karamell, reifer Banane und Vanille steigt aus dem Glas empor. Eine sehr dichte, fast ölige Textur und ein dezentes Mousseux umschwärmen den Gaumen und bringen nach und nach einen honig-süßen, stämmigen Körper zum Vorschein. Die alkoholischen Noten wärmen und sorgen für ein vielschichtiges und komplexes Feuerwerk und einen imponierend langen Nachhall au crépuscule.“



BIERGATTUNG	Kreativbier, Dunkler Weizen-Doppelbock, holzfassgereift	
ZUTATEN	Wasser, Bio-Weizenmalz, Bio-Gerstenmalz, Bio-Zucker, Bio-Hopfen, Hefe	
URGETREIDE	Laufener Landweizen, Heines Goldthorpe, Proskowetzer Hanna	
HOPFEN	Spalter Select	
REIFE	in frisch entleerten Whisky-Fässern gereift	
GENUSSEMPFEHLUNG	10-12 °C im Stilglas	
SPEISEEMPFEHLUNG	Kürbiscremesuppe, Schweinshaxe mit Sauerkraut, Schokoküchlein, Rauchkäse	



FARBE	
ALKOHOL 10,5 % vol.	
KÖRPER 23° Plato	
BITTERE 19 IBU	