



ELIXIR

Ein bernsteinfarbenes Bier mit intensiven Schattierungen, kompaktem, körperreichem Schaum. In der Nase entfalten sich Getreidenoten und süße Keksteine, im Hintergrund leichte Zitrusnuancen, die sich mit zunehmender Erwärmung in Trockenfrüchten und weißer Schokolade verlieren.

Bis zum letzten Schluck ist alles in ständiger Entwicklung. Im Mund überrascht seine Süße, mit Anmutungen von Trockenfrüchten und Keks, wie bereits beim Geruch angekündigt, außerdem reife Früchte, Vanille und Zitrusnoten, die seine Komplexität ergänzen.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 10%

Plato Grad: 20

Farbe (EBC): 30 -34

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu Wild, Lammfleisch, Schimmelkäse, Ziegenkäse, Schafskäse und anderen extrem kräftigen Käsesorten. Zu trockenem Gebäck oder eingemachten Früchten.

Formate

0,75L

1,5L

24L