



ISAAC SOUR 2015

Von heller goldgelber Farbe, opalisierend, mit haltbarem mittelperligem Schaum. In der Nase sofort angenehme Noten gelbfleischiger Früchte (Pfirsich und Aprikose) mit einer zarten Würze.

Am Gaumen ein leichter, aber anhaltender angenehmer Aprikosen- und Pfirsichgeschmack, der sich perfekt mit den delikaten zitronenigen Noten der Milchsäure integriert.

Die feine, lebendige Perlage unterstreicht perfekt die Persönlichkeit dieses überraschend süffigen Biers, das sich zum Beispiel sehr gut als Aperitif eignet.

Inhaltsstoffe

Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, **Weizen**, Hopfen, eine Mischung aus Gewürzen und Zitruschalen in veränderlichem Verhältnis, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 5%

Plato Grad: 12,7

Farbe (EBC): 6-8

Bitterkeitsgrad (IBU): 8-10

Serviertemperatur: 8-10 °C

Paarungen

Sehr gut als Aperitif, auch ein guter Begleiter zu rohem, nicht fettem Fisch.

Formate

0,75L

