



ISAAC

Ein *Blanche* von strohgelber Farbe, mit leichtem Schleier, opalisierend, mit feinem, mäßigem Schaum, das in der Nase sofort angenehme Zitrusnoten und eine zarte Würze entfaltet, die nach und nach emporsteigt, sowie das Bier wärmer wird.

Dem Gaumen präsentiert es sich dann in einer angenehmen Harmonie aus Getreide und Zitrusfrüchten, die einander durchdringen und danach in köstlicher, blumig-würziger Ausgewogenheit verschmelzen. Dies führt zu einem grasigen Abgang, der im Mund einer zart reizenden, pfeffrigen Note Platz macht.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Weizenmalz**, **Gerstenmalz**, **Weizen**, italienischer 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

Zu zartem Kochfisch, auch delikat gewürzt, weißem Fleisch, Weichkäse, Mozzarella.

Formate

0,33L

0,75L

1,5L

24L