



LUNE 2014

Lune 2014 präsentiert sich in einem schönen hellen Kupfertönen, klar und ohne Schaum. In der Nase komplexe fruchtige Noten nach gekochten Äpfeln und Birnen, die sich bei zunehmender Erwärmung mit Vanille und Holznoten anreichern. Beim Kosten eine säuerliche Prägung – wie Quitte – und Gerbsäurennoten, die sich über der Alkoholkomponente auflösen.

Inhaltsstoffe

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

Merkmale

Alkoholischer Grad: 13%

Plato Grad: 25

Farbe (EBC): 30

Bitterkeitsgrad (IBU): 18

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Zu Trockenfrüchten, trockenen Kuchen und Gebäck, Bitterschokolade mit 70% und mehr.

Formate

0,50L

