



## OPEN AMBER

Bernsteinfarbenes Bier, leicht trüb, mit mittelkörnigem, stabilem Schaum. In der Nase unterscheidet man leicht Hopfen und fruchtige Zitrusnoten, gut ausgewogen mit Keks- und Karamelltönen. Etwas bitterer Geschmack, begleitet von den Trockenfruchtnoten – vor allem Mandeln – der sich rasch in den Karamell- und Keksdüften löst, die seinen Körper und das angenehme Gleichgewicht definieren.



### Inhaltsstoffe

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

### Merkmale

**Alkoholischer Grad:** 7.5%

**Plato Grad:** 16.8

**Farbe (EBC):** 34-36

**Bitterkeitsgrad (IBU):** 36-38

**Serviertemperatur:** 10-12 °C

### Paarungen

Zu Fleisch, mittelaltem Käse, Trockenfrüchten, Creme- und Fruchtdesserts.

### Formate

0,33L

0,75L

24L