



OPEN WHITE

Open White ist ein gelbes Bier mit feinem, stabilem, weissem Schaum von guter Haftfähigkeit. Im ersten Zug wird sein Aroma von Getreidetönen dominiert, die fast sofort von Pflanzennoten wie grünem Kaffee oder frisch entrindeten Zweigen verdrängt werden. Ganz langsam, mit steigender Temperatur, erscheint auch eine Gewürznuance.

Im Mund schmeckt es in erster Linie nach Getreide, flankiert von zarten Zitrustönen, die sich mit einer leicht bitteren Note, die an die weiße Haut von Südfrüchten erinnert, und einer leichten Würze die Waage halten. Im Abgang machen Nuancen gelbfleischiger Früchte und eine leichte Pfeffernote dieses Bier zu einem erfrischenden Genuss.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, **Weizen**, **Weizenmalz**, 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): 10-12

Serviertemperatur: 8-10 °C

Paarungen

Zu rohem und gegrilltem Fisch, weißem Fleisch, leichten frittierten Speisen, frischem und halbgereiftem Kuhmilchkäse, Mozzarella.

Formate



0,33L

0,75L

24L

