



## WAYAN SOUR 2011

Una versione *sour* della classica Wayan. Il colore rimane lo stesso giallo carico lievemente velato, mentre la schiuma è un po' più grossolana ma sufficientemente persistente. Si percepisce subito al naso la sua natura *sour* che, però, lascia emergere in sottofondo note delicate di frutta e cereale.

Al palato stupisce la sua delicatezza in un perfetto equilibrio tra la componente aspra e i toni maltati. Il fruttato ed i sentori di miele, in armonia con la parte acidula, ammorbidiscono il palato rendendo facile la bevuta la quale si chiude senza particolari toni di secchezza e con una godibilissima acidità.



### Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo, farro, malto di frumento, frumento**, grano saraceno, **segale**, luppolo, miscela di spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche in proporzione variabile, zucchero, lievito.

### Caratteristiche

**Grado alcolico:** 5,8%

**Gradi Plato:** 14,5

**Colore (EBC):** 8-10

**Grado di amaro (IBU):** 8-10

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

### Abbinamenti

Formaggi (anche grassi), frittura.

### Formati

0,75L