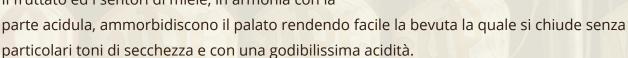


WAYAN SOUR 2011

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





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), fritture.

Formati

0,75L