

CURMI



Gewürztes Bier gewonnen mit Zweikorn und Gerstenmalz. Hohe Gärung und zweite Gärung in der Flasche.

Aussehen: Schaum: weiß, kompakt/steif, beständig, fein; Flüssigkeit: strohgelb mit verkupfertem Abglanz, keine Feststoffen an der Oberfläche, verschleiert durch die Hefe. Feine Perlage

Geruch: exotische Früchte, geblümt, leichte Zitronensäure, Stroh, Heu, Krume

Geschmack: erfrischend, leicht säuerlich (durch die Gewürze), man schmeckt leicht den Gersten und den Hopfen.

Mittleren Körper aber mehr dickflüssig in Vergleich zu den Bieren derselben Klasse, flüssiges Bier

Sättigung in CO₂: niedrig

Typologie Zugehörigkeit: weiß (gewürztes Bier gewonnen aus Zweikorn und Gerstenmalz)

Alkoholische Volumen: 5.8 % (mehr alkoholisch im Vergleich zu den Bieren gleicher Kategorie)

Empfohlene Koppelung: pinzimonio, feine Speisen ohne fette Soßen so wie Fisch und Weißfleisch, frisch Weichkäse oder Art Kuchen

Verkostungstemperatur: Raumtemperatur (10-12°C)

