

AUDACE

Starkes helles Bier Doppel-Malz, gewürzt, mit hoher Gärung und zweiter Gärung in der Flasche.



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

Geruch: Agrumen/Südfrüchte, gelbe warme Blumen (Löwenzahn, Kamille) Mandel, Äthyl, eingemachten Pfirsiche

Geschmack: **astringenza citrica** in vorderem Teil der Zunge, das hintere Teil ist von allen bitteren Empfindungen befreit/geschont. Sehr flüssiges Bier wie "watery" typisch belgisch

Sättigung in CO2: niedrig

Typologie Zugehörigkeit: starkes helles Bier (belgian strong ale)

Alkoholische Volumen: 8.4 %

Empfohlene Koppelung: Speise ohne fette Soßen (dieses Bier enthält wenig Hopfen), geräuchert (Pferdefleisch gefasert), gesalzt, (gealterter Käse, Auster), nahrhaft

Verkostungstemperatur: Raumtemperatur (10-12°C)

