

# Baviera Tostada

1065

Cerveza bávara *weißbier*



Cerveza tostada de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera

## CERVEZA WEIBBIER DUNKEL

### I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

Doble fermentación

No filtrada

50 cl

### DELICIOSA ESPERA

El 3 de abril de 1516, Guillermo IV, Duque de Baviera, anunció la "ley de pureza" y prohibió el trigo en cualquier uso que no fuera la elaboración del pan. Unos siglos más tarde, levantada la prohibición, nuestros maestros cerveceros vuelven a elaborar las famosas Weißbier, cervezas artesanales de trigo, como antaño. Ligeramente dulces, con maltas sutilmente tostadas, sin filtrar y con poco lúpulo; la combinación perfecta para disfrutar de todo el sabor de un cereal con carácter. La larga espera ha valido la pena.



Media | **Alta** | Muy alta

IBUs: 14

Cuerpo: ●●○

Malta: ●●○

Lúpulo: ●○○

Alcohol: ●○○

Alc.: 5,3 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Maridaje: chips de plátano al horno

De color marrón con reflejos rojizos y apariencia turbia. Espuma abundante, densa, firme, cremosa y de duración media. Intensos aromas a caramelo y a café. En boca apreciamos el trigo malteado, con sutiles toques a chocolate y a caramelo. Final largo y reconfortante.

### Cervezas similares de nuestra bodega:

Baviera Rubia.

