

# Baviera Rubia

1055

Cerveza bávara *weißbier*



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

## CERVEZA WEIBBIER

### I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

Doble fermentación

No filtrada

50 cl

### PLACER PROHIBIDO

Cerveza artesanal de trigo elaborada siguiendo la receta que los maestros cerveceros de Baviera (Alemania) preservaron durante los siglos en los que el uso de este cereal se limitó, exclusivamente, a la elaboración de pan. Conocida como *Weißbier* o cerveza blanca, destaca por su apariencia turbia y su sabor ligeramente dulce. Una singular cerveza, anhelada durante años, que hoy podemos volver a disfrutar en todo su esplendor.



Media | Alta | Muy alta

IBUs: 14

Cuerpo: ●●○

Malta: ●○○

Lúpulo: ●○○

Alcohol: ●○○

Alc.: 5,4 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Maridaje: ensalada Caprese

De color dorado aterciopelado, con una corona de espuma alta, suave y esponjosa. Aroma agradable y cálido que recuerda al pan y al cereal, con un ligero toque afrutado a banana. En boca destaca su sabor intenso y redondo con un carácter ligeramente dulce, muy refrescante.

### Cervezas similares de nuestra bodega:

Baviera Tostada.

