

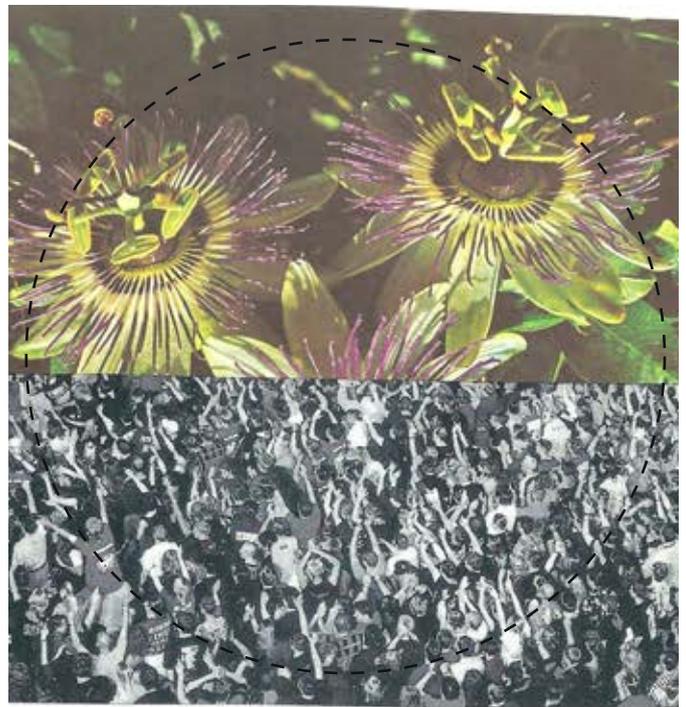
Passiflora

BERLINER WEISSE · ALC 3,8%

CERVEZA LIGERA, ÁCIDA Y AFRUTADA. EL MARACUYÁ
INSPIRA ALEGRÍA, FRESCURA Y DIVERSIÓN.

PASSIFLORA ES UNO DE LOS GÉNEROS DE LA FAMILIA
DE LAS FLORES DE LA PASIÓN Y SU FRUTO ES EL MARACUYÁ.
BERLINER WEISSE ES UN ESTILO ÁCIDO HISTÓRICO RECUPERADO
DE ALEMANIA QUE SE SIRVE TRADICIONALMENTE CON JARABE
DE ASPÉRULA O FRAMBUESA. NOSOTROS LE DAMOS UN TOQUE
DE ELEGANCIA CON LA FRUTA DE LA PASIÓN.

LÚPULOS: MAGNUM, MOSAIC
MALTAS: PALE, CARMEL, TRIGO, AVENA
OTROS INGREDIENTES: MARACUYÁ
TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6°C
SERVIR EN: COPA TULIPA / COPA CAVA



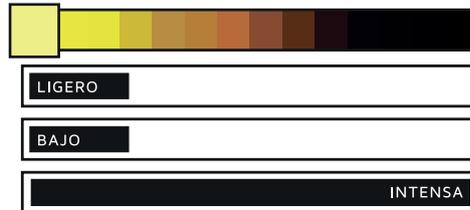
— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

COLOR: AMARILLO PÁLIDO / 9 EBC

CUERPO: LIGERO / 8,3 °P

AMARGOR: BAJO / 7 IBU

ACIDEZ: INTENSA



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE:

DE ASPECTO LIMPIO CON UN LIGERO VELO, EN NARIZ SORPRENDE CON UNA EXPLOSIÓN DE MARACUYÁ JUNTO A OTROS Matices TROPICALES QUE LE CONFIEREN LOS LÚPULOS. EL PASO EN BOCA ES ALEGRE Y FRESCO DEBIDO A LA ACIDEZ Y A LA CARBONATACIÓN CARACTERÍSTICA DEL ESTILO DEJANDO UN RETROGUSTO ESPECIADO Y PERSISTENTE. EL CHAMPAGNE DE LAS CERVEZAS.

CEREALES



EL LÚPULO COMPLEMENTA
EL SABOR DEL CEREAL
Y SE MANTIENE FRESCO
EN EL PALADAR

TABULÉ
ENSALADA QUINOA

CARNES NOBLES Y TUBÉRCULOS



CON ESTA COMBINACIÓN SE CONSIGUE
EL UMAMI Y AÑADE
NOTAS MINERALES QUE PERMANECEN
EN EL CENTRO DEL PALADAR

ASADO DE BUEY
CON PATATAS

ENCURTIDOS Y ESCABECHES



LA ACIDEZ
SE EQUILIBRA
EN TU BOCA

ANGUILA AHUMADA
GILDA