

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.

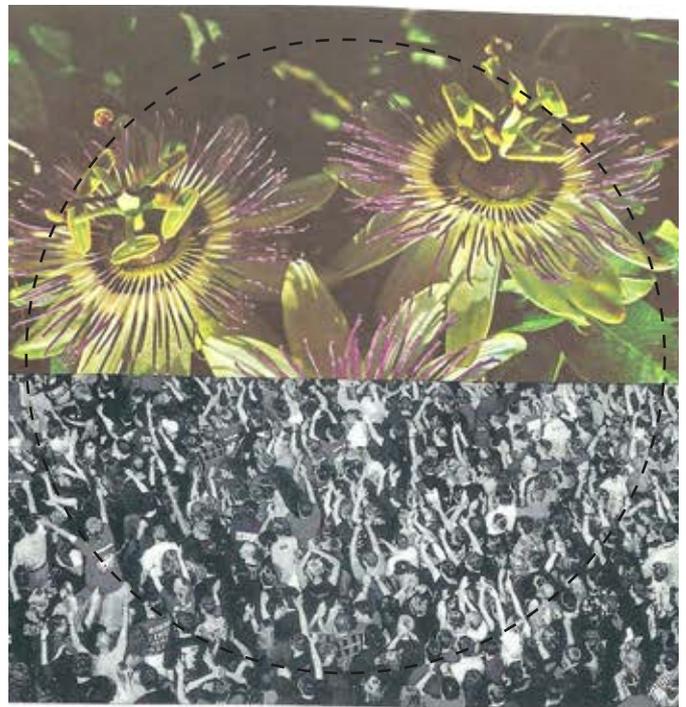
LÚPULOS: MAGNUM, MOSAIC

MALTAS: PALE, CARAMEL, TRIGO, AVENA

OTROS INGREDIENTES: MARACUYÁ

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6°C

SERVIR EN: COPA TULIPA / COPA CAVA



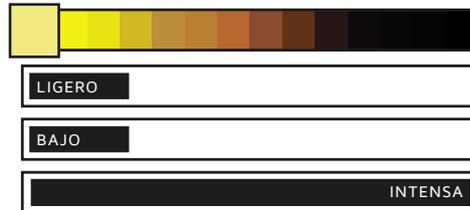
— ✂ RECORTA PARA TENER TU IDENTIFICADOR DE GRIFO

COLOR: AMARILLO PÁLIDO / 6 EBC

CUERPO: LIGERO / 8,8 °P

AMARGOR: BAJO / 6 IBU

ACIDEZ: INTENSA



OBSERVACIONES: CERVEZA SIN FILTRAR NI PASTEURIZAR. CONSERVAR REFRIGERADA.

*ALÉRGICOS: 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