



Rat Weizen (alc. 5 % vol. circa)

Ispirata alle weizen bavaresi, è prodotta con il 30% di frumento maltato. Si presenta con un bel colore dorato, velato, sormontato da ottima schiuma; il naso è classico rispetto allo stile: frutta matura (banana), chiodi di garofano, ma anche una lieve nota di mela.

In bocca la gasatura alleggerisce la dolcezza del cereale, una lievissima acidità contribuisce ad un finale fresco, corretto e bilanciato.

Birra non impegnativa, facile, non lunghissima, ma molto beverina e rinfrescante.

Abbinamenti suggeriti: pesce di fiume alla griglia, insalate, antipasti, formaggi caprini freschi, pasta alle verdure.