

SCHWARZWALDGOLD TRIPLE



SCHWARZWALDGOLD
BRAUMANUFAKTUR e.K.

SchwarzwaldGold TRIPEL ist einer der wohl stärksten Weizendoppelböcke die es derzeit in der Bierlandschaft gibt.

Gebraut, streng nach dem Reinheitsgebot von 1516, aus reinstem Bergquellwasser sowie bestem ökologisch erzeugtem Malz und Hopfen aus der Region, ist SchwarzwaldGold TRIPEL als eine Homage an die alkoholreichsten Biere Europas zu verstehen, die belgischen Trappistenbiere.

Ausgehend von der Klarheit und Weichheit des hochschwarzwälder Bergquellwassers, und durch die ausschließliche Verwendung der beim sanften Abläutern gewonnenen reinen Vorderwürze, entsteht ein für so gehaltvolle Biere außergewöhnliches, harmonisch-cremiges Geschmackserlebnis. Unterstützt wird dies von einer nur im Hauch vorhandenen Hopfenbittere.

Die beim Maischen aus dem Malz gewonnenen Fruchtsäuren haben sich, durch die Hauptgärung mit erlesener Weizenbierhefe und anschließender geduldiger Reifung auf edler Champagnerhefe, in milde Aromen von Banane, Aprikose und Cocos verwandelt. Den Ausgleich dazu schafft der feurige Alkohol mit einer Nuance von Whisky, gepaart mit einer feinperligen, lang anhaltenden Rezenz.

Das "Technische":

-50% Weizenmalz*

-50% Gerstenmalz*

-Saphire-Hopfen*

*aus regionalem biologischem Anbau

-Quellwasser aus dem
Hochschwarzwald

-10,0 vol.%Alc.

SchwarzwaldGold TRIPEL hat eine Trinktemperatur von 8-10°C und fühlt sich im Gourmet-Bierglas oder Weinkelch am wohlsten.

www.schwarzwald-gold.com

