

WHEAT PALE ALE

# BAYERISCH NIZZA



BAYERISCH.  
FRISCH.  
MEDITERRAN.



**HANS CRAFT & CO.**

*finest brewing*

# AROMALIZER



## FARBE

*hellgelb,  
naturtrüb*



## GERUCH

*Zitrusfrüchte,  
Banane*



## GESCHMACK

*Grapefruit,  
mediterrane Gewürze*



## TEXTUR

*mild*



## CHARAKTERISTIK

Der Einstieg in die Welt unserer Brauspezialitäten – für sie und für ihn. Das Bayerisch Nizza Wheat Pale Ale ist ein helles, leichtes und obergäriges, auf Weizenmalzbasis und nach Reinheitsgebot gebrautes Bier, mit 5,3 % Alkohol. Durch eine großzügige Kalthopfung mit drei amerikanischen Aromahopfen transportiert es eine einzigartige Fruchtigkeit, die unter anderem an Grapefruit, Thymian und Pinie erinnert.

## GUT ZU WISSEN

GLASEMPFEHLUNG	Degustationsglas
TRINKTEMPERATUR	5 bis 7 °C
MALZ	Weizenmalz, Pilsener Malz
HOPFEN	Perle, Citra, Centennial, Chinook
STAMMWÜRZE	12,3 °P
SPEISEEMPFEHLUNG	leichte Gerichte, Fisch oder Fleisch mit Gemüse und Risotto

## AWARDS



Hanscraft & Co. GmbH

Würzburger Str. 152 · 63743 Aschaffenburg · Bavaria · Germany · +49 6021 580899-0 · mail@hc-co.de · www.hc-co.de