



Stiegl-Hausbier Nr. 44

ZÖLIBAT

Triple

Gebraut in der Stiegl-Hausbrauerei
verfügbar MÄRZ – APRIL 2021



Kostnotiz des Braumeisters

„In leuchtendem Bernstein mit üppigem Schaumgebirge erstrahlt dieses traditionelle Starkbier. Der Duft fächert sich ein eine fein ausbalancierte Kombination aus Frucht- und Gewürznoten auf. Am Gaumen intensiviert die angenehme Spritzigkeit die komplexen Geschmackseindrücke und frischt den wuchtigen Körper auf. Im trockenen, wiewohl alkoholischen Abgang entgleiten die vielseitigen und vielfältigen Aromen wieder ganz sanft und ohne Eile.“

Biergattung	Kreativbier, Starkbier, Triple
Zutaten	Wasser, Bio-Gerstenmalz , Bio-Karamell-Sirup (1%), Bio-Hopfen, Hefe
	Bio-Pilsnermalz aus Alpiner Pfauengerste
	Bio-Spalter Select, Bio-Hallertauer Tradition
Trinktemperatur	8-10° C
	<ul style="list-style-type: none"> ● gebratene Ente ● würzige Steaks, Lammkronen ● Kaiserschmarren ● kräftige Käsesorten
Farbe	leucht. Bernstein
Alkohol 8,2% vol	
Körper 18,0° Plato	kernig
Bittere 28 IBU	stättlich

Flasche 0,75 l Einweg	<i>MHD</i> 9 Monate	Art. Nr. 19725	UVP € 7,50 erhältlich in allen Stiegl-Shops und bei ausgewählten Partner in Gastronomie und Handel
Karton 6x 0,75 l Einweg		Art. Nr. 19755	Listenpreis € 29,40 Exkl. Biersteuer, exkl. MWSt.
S-Keg 20 l		Art. Nr. 19645	Listenpreis € 73,00 Exkl. Biersteuer, exkl. MWSt.