

# Ayinger UR WEISSE



## CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	Belgio
FERMENTAZIONE:	Alta
GRADI ALCOLICI:	5,8 %
STILE:	Dunkelweizen



Weiss dal colore ambrato ma dal gusto leggero, con un esuberante perlage. Insuperabile l'aroma di malto ed il gusto di lievito d'alta fermentazione è inconfondibile; birra dal retrogusto molto ricco, contraddistinto da un lieve amarognolo, tipico delle Weiss tedesche. L'aroma è fruttato, con un gusto particolarmente morbido.

