



## FRANZISKANER

**ESTILO** Weizen / Weissbier

**ALCOHOL** 5,0 %

**INGREDIENTES** Agua, Malta de cebada, Malta de trigo, Lúpulos

**TIPO FERMENTACIÓN** Alta

**COLOR** Ambarina y turbia por los restos de levadura

**ESPUMA** Abundante y firme

**AROMA** Cereal, notas de panadería, frutal.

**SABOR** Trigo malteado en refrescante evolución hacia connotaciones de limón

**TEMPERATURA SERVICIO** 6 - 8 °C

**MARIDAJE** Ideal como aperitivo o acompañando pescado y marisco fresco, mejillones y almejas cocidas y quesos frescos y suaves.