

WEISSE

PATAGONIA WEISSE ES UNA CERVEZA TIPO BELGIAN WITBIER CON TRIGO DE CREMOSIDAD CARACTERÍSTICA. EN SU AROMA PREDOMINA LA CÁSCARA DE NARANJA Y EL CORIANDRO. UNA CERVEZA DE UNA COMPLEJIDAD EN AROMAS QUE RESULTA MUY FÁCIL DE TOMAR POR SU ELEVADA REFRESCANCIA, BAJO AMARGOR Y CUERPO LIVIANO. SU ASPECTO OPALESCENTE SE DEBE A LAS PROTEÍNAS DEL TRIGO QUE QUEDAN EN SUSPENSIÓN. EL TRIGO, ADEMÁS LE CONFIERE ESPUMA PERSISTENTE Y CREMOSIDAD EN BOCA.

9,8

ALCOHOL
(ABV)



4,2

AMARGOR
(IBU)



3-5° C

TEMPERATURA
IDEAL DE CONSUMO



RIEGSEE

VASO IDEAL



APARIENCIA

COLOR PAJIZO OPALESCENTE, DE ESPUMA DENSA Y CREMOSA.

AROMA

CÍTRICO Y ESPECIADO. CON NOTAS FRUTALES Y A CLAVO DE OLOR.

SABOR

MUY REFRESCANTE, CÍTRICO Y CUERPO LIVIANO.

MALTAS

MALTA DE TRIGO Y PILSEN.

LÚPULOS

CASCADE.

MARIDAJE IDEAL

SU ACIDEZ CARACTERÍSTICA SE COMPLEMENTA MUY BIEN CON PLATOS COMO CEVICHES Y ESCABECHES. LOS FRUTOS DE MAR SON PERFECTOS PARA ESTA CERVEZA CON TRIGO. SU AROMA CÍTRICO, DADO POR LAS CÁSCARAS DE NARANJA USADAS EN SU ELABORACIÓN.

LA HACEN IDEAL PARA PLATOS CÍTRICOS COMO LEMON PIE O CREMAS DE NARANJA Y OTROS POSTRES DE ESTE ESTILO. PLATOS BIEN CONDIMENTADOS TAMBIÉN SON INFALIBLES. EL CORIANDRO DE LA CERVEZA REALZA LOS SABORES DE PLATOS ESPECIADOS.

