



K

La Crazy Shot 12 è il nostro modo per celebrare le Ungespundet della Franconia: KELLER dal colore ambra tendente al ramato; al naso si riconoscono note di panificato che lasciano subito spazio a un fruttato e al miele concludendosi in un fresco aroma erbaceo.

TIPO FERMENTAZIONE	Bassa
LUPPOLI	Magnum-Tettnanger-Mittelfrüh
COLORE	Ambra tendente al ramato
AROMA	Panificato che rimanda la crosta di pane; leggero fruttato e miele
GUSTO	Predomina la fragranza dei malti (Pils, Monaco e Vienna)
ABBINAMENTI	Salsicce, crauti, wurstel

Al palato predomina la fragranza dei malti che avvolge con rotonda intensità e con sentori di panificato, cereale e miele, mantenendosi ben bilanciata grazie ad un'elegante luppolatura che emerge sul finale, rendendo la bevuta più snella.

**STAGIONALE
CRAZY-SHOT**

