

CRAFT WERK

BREWING

An diesem klösterlich-inspirierten
Belgian Style Tripel ist nichts heilig,
außer dem gnadenlosen Geschmack –
zum Niederknien!



HOLY COWL

BELGIAN STYLE TRIPEL

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsner Malz, Karamellmalz), Hopfen (Perle, Hallertauer Tradition), Hefe.

Biergattung: Starkbier

Brauart: obergärig

Stammwürzegehalt: 19,5 %

Alkoholgehalt: 9 % vol

Bittereinheiten: 40

TASTING EXPERIENCE

Anmutig und unschuldig steht es da: orange-goldener Honigmantel, dazu eine schöne Krone – cremefarben und fein.

Der unglaubliche Duft dieses Tripels stellt jede Nase auf den Kopf. Er ist fruchtig und würzig mit Aromen von Limette, Blütenhonig, reifem Getreide und Gewürznelke. Balsamgleich mildern Bittertöne wie Salbei und Hopfen die starke Brise ab.

Holy Cowl Tripel schmeckt würzig, spritzig und prickelnd! Wundersam schwerelos präsentiert sich auch das Aromenspektrum mit sanfter Malznote, bananiger Fruchtigkeit und einem frischen Hauch Zitrus. „Bittersweet“ klingt Holy Cowl am Gaumen ab, ein Bier, dessen Komplexität und Bestimmtheit dich niederknien lässt.

CRAFTWERK BREWING TIPP

Sehr gut zu sog. Cajun-Food (Südstaatenküche), herzhaften Krabbenkuchen aber auch Steaks, Wild- und Bratengerichten, Schnitzel, Klosterkäse oder Gänseleberpastete.

Trinktemperatur: 8-10° C

