

Rieder Kürbiskern Bier



Dal 2010, la zucca di olio è anche cresciuta nell'Innviertel, vale a dire al pramoleum. Terreni sani e sole sufficiente rendono la più grande bacca del mondo prosperare qui nella regione della birra.

L'olio viene premuto dalle zucche. L'olio di semi di zucca appartiene ai tipi di olio, che vengono arrostiti prima della pressatura per dispiegare il sapore sapore noto dell'olio.

La **birra Rieder Kürbiskern** viene **prodotta** da quattro diverse varietà di grano e, naturalmente, dal Kürbiskernen.

Questa creazione della birra impressiona con il suo lucido ambra naturale e potente, l'odore che ricorda il gelato di noce cremoso. La birra in bocca è molto rinfrescante e rinfrescante. Il gusto si riflette nel "nocciole" dei semi di zucca - circondato da delicate note di vaniglia. L'aroma di luci di luce è discretamente visibile, che a sua volta piace piacevolmente il palato.

Liquore originale: 12.4 °
Alcool: 5.2% vol.