

CHOPFAB BARREL AGED 06

MEXICAN IMPERIAL LAGER



Das Mexican Imperial Lager reift über Monate in Tequila-Fässern und wird mit Chili und Limetten aromatisiert. Eine edle Bierspezialität, die angenehm holzige und süß-saure Elemente elegant vereint.

TASTING NOTES

Frische Noten von Agrumen-Früchten und feines Holzaroma mit leichter Vanille. Knackige Spritzigkeit mit angenehm ausgewogenem Geschmacksprofil und dezenter Schärfe.

FOOD PAIRING

Diese Exklusivität lässt sich am besten zu mexikanischem Street Food wie Burritos oder Nachos mit Guacamole genießen. Besonders delikate sind gegrillte Black Tiger Crevetten mit etwas Chili und Limettensaft.

ALKOHOLGEHALT
HOPFENAROMATIK
BITTERKEIT
MALZAROMATIK

10.4%



PRODUKTINFORMATIONEN

BIERSTIL	MEXICAN IMPERIAL LAGER
IBU	35
TRINKTEMPERATUR	10-12°
ALLERGENE	GERSTENMALZ
ENERGIE	89 KCAL / 100ML
MALZ	PILSNER-, PALEALE-, GERSTENDIASTASEMALZ, MAISDUNST
HOPFEN	HERKULES, CASCADE, GALAXY
HEFE	U.G. 34/70
BESONDERE ZUTATEN	LIMETTEN, CHILI, IM TEQUILAFASS GEREIFT



ERHÄLTlich ALS

33cl Einwegflasche mit Geschenkverpackung