4 260009 020003

Original Ritterguts Gose

Name/ name of the beer:	**ORIGINAL RITTERGUTS GOSE**
Bierstil/ style:	Gose/ Leipzig-Style Gose (Classic)
Verkehrsbezeichnung/ product description:	Vollbier, besonderes obergäriges Bier mit Gewürzen top fermented sour German beer, brewed with spice and salt
Hersteller/ manufacterer:	Ritterguts Gose GmbH, D-04654 Frohburg/ Germany
Brauerei/ brewery:	Brauerei Reichenbrand, Chemnitz/ Germany
Gebinde/ container for export:	case 20 x 0,5 l: 50 cases per pallet pal. size = 94 x 112 cm pallet height ~ 155 cm (5 layers)/ pallet weight ~ 960 kg/ vol. = 5,0 hl PolyKeg 30 l - type „A“: 22 kegs per pallet/ pal. size = 94 x 112 cm pallet height ~ 130 cm (2 layers) / pallet weight ~ 715 kg/ vol. = 6,6 hl
Zutaten: Ingredients:	Wasser, Gersten- u. Weizenmalze, Hefe, Hopfen, Kochsalz, Koriander water, barley malts, wheat malt, yeast, hops, salt, coriander
MHD/ Best before date:	12 Monate/ 12 months from bottling
Stammwürze/ original gravity:	11.5 °P
Alkoholgehalt/ ABV:	4.7 % vol.
Produktbeschreibung:	„Ritterguts Gose ist die älteste existierende Gose-Marke der Welt! Wir brauen dieses einzigartige Bier noch heute in alter obergäriger Weise unter Verwendung der echten Gosehefe mit den besonderen Zutaten Koriander und Salz. Durch die zusätzliche Milchsäuregärung entsteht eine runde, harmonische Säure, die unserer Gose ihren erfrischenden Charakter verleiht. Das klassische, offene Gärverfahren und die lange, kalte Reifung machen sie so ausgewogen. Genießen Sie ein Stück beste Leipziger Tradition - Zum Wohl: Goseanna!“
Commercial description:	„Ritterguts Gose is the oldest existing Gose brand in the world! We still brew this unique beer in the old-fashioned way, using genuine Gose yeast with special ingredients like coriander and salt. Gose's refreshing characteristics are developed through an additional lactic acid fermentation, which produces a round andharmonious acidity. The classic, open fermentation and the long, cold maturation make it exceptionally well balanced. Enjoy a piece of the best Leipzig tradition - Cheers: Goseanna!“



Auszeichnungen/ awards:

Mehr Informationen/ more information:
www.Leipziger-Gose.com