

Como servir cervejas para todos os gostos e curtir na Copa

Die „Leichte“

Leichte Weisse

Die Fuchsberger Leichte Weisse ist ein kalorien- und alkoholreduziertes Weissbier. Seine kräftige Farbe wird durch ausgesuchte Spezialmalze hervorgehoben. Ein individuell zugeschnittener Hefestamm unterstützt das Bier und verfeinert es zu einem leicht malzigen, fruchtigen Geschmackserlebnis. Die Leichte Weisse – eine erfrischende Abwechslung für den leichten Genuss.

Alkohol: 2,8 % vol.

*passt zu: kalten Platten, mild gewürzten
Geflügelgerichten, leichten
Sommersalaten*

Die Genusstemperatur liegt bei ca. 9 °C.



Cardápio variado – até para quem diz que não gosta, existem alternativas. Olha só: existe a cerveja preta, a mais consistente, que todos conhecem, aí tem as tipo *leichtbier* –

*Light beer. Para quem não
gosta de cerveja dietética.*



Aí temos variedades de sabor; as mais ácidas como a *Berliner Weisse*, as mais amargas como a *Alt*, que é também escura e as adocicadas como a *lager* que tem um aroma de malte.

Copos são importantes – ser for servir cervejas, qualquer que seja a qualidade, é bom ter os copos adequados: as famosas tulipas – altos e afunilados embaixo – ou mesmo as canecas.

Além da bebida bem gelada, ajuda muito se o copo estiver previamente resfriado (no freezer mesmo) para que não esquente a medida que o jogo avança.

E se alguém não curtir cerveja? Pode acontecer. Deixe um bar meio montado antes com uísque e um kit caipirinha: alguns limões, boa cachaça, açúcar e amassador. E cada um que faça a sua – pois hora de início de partida é sagrada *inclusive para*

os donos da casa...



E, claro uma boa jarra de água gelada que ninguém é de ferro