Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 14:05

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/magic-road-tomato-vegetable-sour-3-p-4264.html



Magic Road Tomato Vegetable Sour

Cena	**17,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Producent	**Browar Magic Road**
Alkohol	**3%**
Pojemność	**0,5l**
Styl	**Vegetable Sour**
Kraj	**Polska**

Opis produktu

Magic Road Tomato – Vegetable Sour 3%

Pomidor, sól morska, pieprz ziołowy i bazylia

Magic Road Tomato to piwo rzemieślnicze, które wykracza poza tradycyjne wyobrażenie o piwie. Zamiast typowych owocowych dodatków browar wykorzystał kompozycję inspirowaną wytrawną kuchnią: pomidory, sól morską, pieprz ziołowy i bazylię.

Efektem jest nietypowa interpretacja piwa kwaśnego w stylu Vegetable Sour.

Vegetable Sour – kwaśne piwo w warzywnej odsłonie

Vegetable Sour to określenie piw kwaśnych wzbogaconych dodatkami warzywnymi. Ich charakter może łączyć orzeźwiającą kwasowość z naturalnymi smakami warzyw, przypraw i ziół.

W przypadku Magic Road Tomato centralnym składnikiem smakowym jest pomidor, którego charakter uzupełniają sól morska, pieprz ziołowy i bazylia.

Pomidor – serce kompozycji

Pomidor nadaje piwu warzywny charakter, przywodzący na myśl świeże pomidory, sok pomidorowy i wytrawne koktajle.

W połączeniu z kwasowością piwa może tworzyć szczególnie orzeźwiający efekt.

Sól morska i pieprz ziołowy

Sól morska podkreśla wytrawny charakter kompozycji i może wzmacniać odbiór pozostałych składników.

Pieprz ziołowy wnosi aromaty przyprawowe, które stanowią kontrast dla pomidorowej podstawy.

Bazylia – śródziemnomorski akcent

Bazylia jest naturalnym partnerem pomidorów. Jej zielony, ziołowy aromat nadaje kompozycji charakter kojarzący się z kuchnią śródziemnomorską.

Profil degustacyjny – orientacyjny

Aromat: pomidorowy, ziołowy, z możliwymi nutami bazylii i przypraw.

Smak: kwaśny, warzywny, z akcentami pomidora, soli i pieprzu ziołowego.

Goryczka: niepotwierdzona; w podobnych piwach zwykle pozostaje na drugim planie.

Finisz: orzeźwiający, wytrawnie kojarzący się, z ziołowym zakończeniem.

Sposób podawania

Najlepiej podawać dobrze schłodzone, orientacyjnie w temperaturze 5–8°C.

Rekomendowane szkło: tumbler, nonic lub klasyczna szklanka degustacyjna.

Połączenia kulinarne

Magic Road Tomato może interesująco komponować się z pizzą, bruschettą, makaronami z sosem pomidorowym, grillowanymi warzywami, serami oraz potrawami kuchni śródziemnomorskiej.

Magic Road Tomato Vegetable Sour 3% to propozycja dla miłośników piwnych eksperymentów, którzy cenią kwaśne piwa, wytrawne dodatki i nietypowe połączenia smaków.