

Baisinger Weihnachtsbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Honig, Malz, Toffee
 Geschmack		Rapshonig, Karamellbonbon, leicht nussig
 Mundgefühl		cremige Textur mit angenehm dezenter Rezenz
 Bittere		kaum wahrnehmbare Röstbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein
 Anlass		gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Weihnachtsbier glänzt goldgelb im Glas und verbreitet einen feinen Duft nach Rapsblütenhonig. Nach dem samtig-weichen Antrunk entfaltet das Bier seine harmonischen Aromen nach Karamell, Honig und Malz auf der Zunge, dezent unterlegt von nussigen Geschmacknoten. Die herrlich ausbalancierte Süße dominiert den Mundraum und bleibt auch nach dem ganz leicht röstig-bitteren Abgang lange erhalten. Ein sehr feiner Genuss für die Wintermonate!



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com