BIER ENTDECKER

Export/Spezial

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH

Alpirsbacher Klosterbräu Spezial

9°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		gelb , klar
Geruch		Waldhonig, Kräuternoten, Malz
Geschmack		Malz, Honig, dezent Zitrone, Hopfen
Mundgefühl		cremig-weiche Textur
Bittere		ganz dezente Bittere im Abgang
Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Klar und mit einer feinporigen Schaumkrone liegt das Spezial im Glas. Der Duft erinnert an Waldhonig und feines Malzbonbon. Im Antrunk sehr cremig und weich, umschmeichelt es mit einem eleganten Malzkörper die Zunge und lässt neben den süßen Honigaromen ganz im Hintergrund leichte zitrusartige Hopfennoten erahnen. Sanft und delikat ist auch das Finish, das ein anhaltendes Honigaroma hinterlässt.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG