

Export/Spezial














9°C
Trinktemperatur



Glasform



Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG
Alpirsbacher Klosterbräu Spezial

| | | |
|---|---|---|
|  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 Anrunk 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 delikater ist auch das Finish, das ein anhaltendes Honigaroma hinterlässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com