



10°C  
Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		hellbraun , Trübung (opal)
	<b>Geruch</b>		Dunkles Brot, Nuss, Pflaumen
	<b>Geschmack</b>		Süßlich, röstaromatisch, eingelegte Pflaumen
	<b>Mundgefühl</b>		Mild rezent
	<b>Bittere</b>		Angenehm röstaromatisch
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Käse würzig, Wild
	<b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Ein malzbetontes Festbier mit bayerischer Seele. Die Brauerei Aying südlich von München steht für charaktervolle, handwerklich gebraute Biere mit Tiefe. Das Kirtabier leuchtet haselnussbraun mit opaler Trübung und wird von stabilem, cremefarbenem Schaum gekrönt. In der Nase zeigen sich nussige Noten, dunkles Brot, Röstaromen, Pflaumen und feines Karamell. Die milde Kohlensäure unterstreicht den vollmundigen Antrunk: erst süßlich, dann rasch röstig mit Noten eingelegter Pflaumen. Der Abgang ist erstaunlich klar – ohne jede Schwere.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)