BIER ENTDECKER

Festbier

Baisinger BierManufaktur Familie Teufel GmbH

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

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG