

Balinger Adlerbräu Ur-Trunk Winter-Edition



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , glanzfein
 Geruch		Karamell, Waldhonig, Kräuter
 Geschmack		Karamell, Honig, Zitrone
 Mundgefühl		leicht cremige, fein prickelnde Textur
 Bittere		leichte, röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
 Anlass		Grillen, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas fällt die leuchtende Bernsteinfarbe sofort ins Auge und ein cremiger Schaum thront über diesem glanzfeinen Märzen. Die malzbetonten Düfte nach Karamell und Waldhonig steigen in die Nase. Nur sehr dezent prickelnd ist der Antrunk und ebenso weich wird im Verlauf die Zunge umhüllt. Beim Geschmack liegt die Betonung auf den karamelligen Tönen in Harmonie mit Nuancen von Waldhonig und leicht röstigem Malz. Dazu finden sich aber auch feinste Zitrusnoten des Hopfens und mit nur angedeuteter Bittere klingt das Bier langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com