

Export/Spezial

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG

Berg Spezial

Besonderheit:

In der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5 °C auf -1 °C fallend vergoren.












6°C

Trinktemperatur



Glasform



	Aussehen		goldgelb , klar
	Geruch		Malz, Honig, Karamell
	Geschmack		frisches Brot, Malz, leichte Grasnote
	Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
	Bittere		leichte, gut eingebundene Bittere
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Salat
	Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Das goldgelbe und klare Spezialbier bildet einen schönen weißen und feinporigen Schaum. Malz, Honig und weicher Karamell treffen auf die Geruchsknospen in der Nase. Der leicht prickelnde, milde Antrunk geht auf der Zunge über in eine malzbasierte Geschmacksaromatik nach frischem Brot, leicht süßlichem Karamell und ist unterlegt von einer kräutrigen und grasigen Hopfennote. Die gut eingebundene dezente Bittere klingt geschmeidig aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com