BIER ENTDECKER

Export/Spezial

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG

Berg Spezial (Bio)

Besonderheit:
Vergoren im Bottich und für die zweite Gärung von 6 °C auf -1 °C fallend nochmals aufgekräust.

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

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG