

Festbier

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG  
**Berg Weihnachtsbier**

**Besonderheit:**

Malzkomposition aus vier Malzen - im Bottich vergoren und für die zweite Gärung 6 °C auf -1 °C fallend nochmals aufgekräut.



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , klar
 <b>Geruch</b>		Waldhonig, Karamell, Biskuit
 <b>Geschmack</b>		Malz, Blütenhonig, etwas Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche Textur
 <b>Bittere</b>		dezente Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Geflügel, Kalb, Pasta, Schwein
 <b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Im Glas findet man ein bronzefarbenes, klares Festbier mit feinporigem weißem Schaum. Im Vordergrund stehen malzbasierte Düfte nach Waldhonig und Karamell mit einem feinen Anklang von frisch gebackenem Biskuit. Der Antrunk ist weich und cremig und leitet weiter zu einem malzigen Mittelteil, der elegante Honigaromen aufkommen lässt. Unterlegt werden diese vordergründig süßen Töne von feinen hopfigen Zitronen - und Orangennoten, in die sich eine sehr dezente Bittere eingliedert, sodass das Bier harmonisch abgerundet ausklingt.



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