

Festbier














8°C
Trinktemperatur



Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg Weihnachtsbier

Besonderheit:

Malzkomposition aus vier Malzen - in der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5 °C auf -1 °C fallend vergoren.

 Aussehen		bronzefarben , klar
 Geruch		Waldhonig, Karamell, Biskuit
 Geschmack		Malz, Blütenhonig, etwas Zitrone
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		dezente Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Pasta, Schwein
 Anlass		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