

Dinkelacker Weihnachtsfestbier



10°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , glanzfein
	Geruch		Malz, Toffee, Süße, Weißbrot, Wiesenkräuter
	Geschmack		weich, Steinobst, Malzbonbon
	Mundgefühl		weich und rund
	Bittere		angenehme, zurückhaltende Bittere
	Speiseempfehlung		Kalb, Käse mild, Pasta, Schwein
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Weiß, anhaltend und leicht anhaftend steht der feinporige Schaum auf einem hellen, klaren Gold. Deutlich ist in der Nase Malz zu erkennen, gepaart mit einer an Toffee erinnernden Süße, Weißbrot und feinen Wiesenkräutern. Zurückhaltend im Antrunk gibt sich das Bier im Mund weich und füllt den Gaumen mit Steinobst und Malzbonbon. Der Nachtrunk ist überraschend leicht aber anhaltend.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com