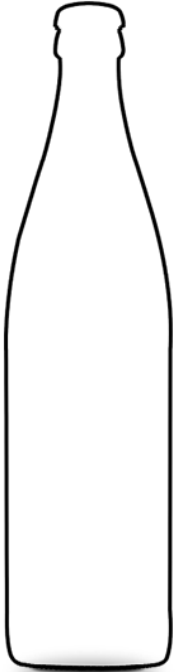


Festbier

Brauhaus Faust KG
Faust Festbier**Besonderheit:**

Dekoktionsverfahren, offene Gärung














7°C

Trinktemperatur



Glasform



	Aussehen		bronzefarben , glanzfein
	Geruch		Waldhonig, Malz, Karamell
	Geschmack		Malz, Waldhonig, Karamell, Toffee
	Mundgefühl		weiche, leicht cremige Textur
	Bittere		angenehme, leicht röstige Bittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Gemüse, Kalb, Pasta, Schwein
	Anlass		gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Mit seiner Bronzefarbtönen und dem stabilen Schaum überzeugt das Festbier bereits im Glas. Malzig sind die Düfte, die in die Nase strömen - Waldhonig und Karamelltöne stehen dabei im Vordergrund. Der Antrunk ist weich und leicht cremig. Geschmeidig umhüllt das Bier die Zunge mit seinen angenehmen Aromen nach kräftigem Waldhonig und Karamell, das wie Toffee die Geschmacksknospen verwöhnt. Auch die ganz leicht röstigen Bitternoten am Ende passen sich der Gesamtaromatik hervorragend an und runden das Festbier ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com