

Heller Bock

Privatbrauerei Christian Fiedler
Fiedler Abrahams Bock



10°C
Trinktemperatur



Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas besticht das Bier durch seine glanzfeine Bronzefarbe und den cremigen, feinporigen Schaum. Intensive Düfte nach Waldhonig, Cocktailkirschen und frisch gebackenem Brot steigen in die Nase. Nach dem sehr weichen und cremigen Antrunk findet man diese malzbasierte Aromenvielfalt auch auf der Zunge wieder - von intensivem Waldhonig über kandierte Früchte bis hin zum Kandiszucker ist alles vorhanden, und mit einer sanften, kaum wahrnehmbaren Röstbittere klingt das Bier lang anhaltend aus.

 Aussehen		bronzefarben , glanzfein
 Geruch		Waldhonig, frisches Brot, Cocktailkirsche
 Geschmack		Waldhonig, kandierte Früchte, Malz, Kandiszucker
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		sehr dezent wahrnehmbare Röstbittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Käse würzig, Orientalisch
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com