BIER ENTDECKER

Heller Bock

Privatbrauerei Christian Fiedler

Fiedler Abrahams Bock

10°C

Trinktemperatur

Glasform

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

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.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG