


Fischer's Braubär




6°C
Trinktemperatur




Glasform


- 

Aussehen


bernsteinfarben , starke Trübung
- 


Geruch




Banane, Nelke, Vanille, Karamell
- 


Geschmack




Banane, Orange, röstige Karamellnoten
- 


Mundgefühl




Cremige und weiche Textur mit gut eingebundener, erfrischender Kohlensäure
- 

Bittere



Unterschwellige Röstbittere im Abgang
- 

Speiseempfehlung

Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Gemüse, Orientalisch
- 

Anlass

Feierabend, gesellige Runde, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Diese bärenstarke Bierspezialität ist seit März 2021 auf dem Markt und somit eine der jüngsten Bierspezialitäten der Brauerei Fischer's. Eine cremefarbene und beständige Schaumkrone bedeckt ein tiefes Bernstein mit deutlicher Trübung im Glas. Ein feiner, röstiger Duft nach Karamell und Vanille steigt zusammen mit obergärigen Noten nach reifer Banane und würziger Nelke in die Nase. Im Antrunk weich und cremig dominiert auf der Zunge ein fruchtiges Bananenaroma, das von eleganten Zitrusnoten nach Orange umspielt wird. Ergänzt durch ausgleichende, röstige Karamellnuancen erhält die Bierspezialität eine aromatische Vollmundigkeit, die durch die gut eingebundene, feine Perlage nicht zu mastig wirkt. Eine dezente Säure streichelt im Abgang sanft den Gaumen und läutet ein ausdrucksvolles Finale ohne anhängende Bittere ein.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com