

Festbier

Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG
Fürstenberg Winterbier



10°C
Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das bernsteinfarbene, glanzfeine Festbier hat eine leicht hellbeige, feinporige Schaumkrone. Im Vordergrund stehen malzige Duftnoten nach Waldhonig, frischem Brot und Karamell. Der Antrunk ist cremig weich. Die Malzaromen findet man auch auf der Zunge und am Gaumen wieder - weicher Honig in Einklang mit karamelligen Nusstönen und einem feinen Hauch von Röstitbittere, die den Abgang bestimmt.

	Aussehen	bernsteinfarben , glanzfein
	Geruch	 Waldhonig, Brot, Röstitmalz
	Geschmack	 Malz, Honig, Karamell, Röstitaromen
	Mundgefühl	 leicht cremige, weiche Textur
	Bittere	 dezente Röstitbittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung	Dessert, Lamm, Rind, Schwein
	Anlass	Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com