

Brauerei Eugen Häberlen
Gaidorfer Spezial









Besonderheit:

Die Haltbarkeit liegt bei 100 Tagen, da auf die Zusetzung von eiweiß- und gerbstoffbindenden Stabilisatoren und auf die Erhitzung des Bieres verzichtet wird.



7°C
 Trinktemperatur



 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		malzig, leicht nach Kräuter
 Geschmack		malzig, würzig, Kräuter
 Mundgefühl		vollmundig, dicht
 Bittere		elegant herb
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Pasta, Schwein
 Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde, Frührschoppen

Unsere Beschreibung

Goldgelb, klar mit weißem Schaum und schön aufsteigender Kohlensäure hat das Gaidorfer Spezial eine sehr attraktive Optik. Beim leicht malzsüßen würzigen Geruch kommen immer wieder feine Aromen nach Getreide und kräuterigen Hopfen hinzu. Im Mund zeigt sich das Spezial angenehm süffig mit feinen würzigen und getreidigen Noten, die etwas im Hintergrund von einer eleganten gut abgestimmten Herbe begleitet werden.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com