







7°C
Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , klar
 Geruch		Karamell, Malz, Zartbitterschokolade
 Geschmack		Zartbitterschokolade, Kandiszucker, Trockenfrüchte
 Mundgefühl		cremige, dennoch fein prickelnde Textur
 Bittere		feine Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dieses Rotbier weist neben seiner schönen, klaren Kupferfarbe und dem feinporigen Schaum eine kräftige Malzaromatik nach Karamellbonbon und Zartbitterschokolade auf. Weich im Antrunk, verteilt sich dieses Rotbier cremig auf der Zunge und erfreut mit seinen herrlich schokoladigen Tönen, abgerundet durch einen Strauß verschiedener Trocken- und Rumtopfrüchte und dem angenehmen Hauch von Kandiszucker. Auch die feine Röstbittere am Ende ist wahrnehmbar und bildet einen sehr guten Ausgleich zu der malzigen Süße.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com