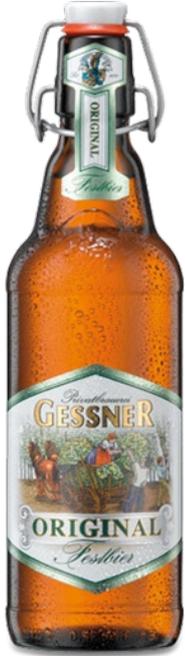


# Gessner Original Festbier



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Karamell, Waldhonig, Haselnuss
 <b>Geschmack</b>		Honig, Karamell, Nüsse
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, cremige Textur
 <b>Bittere</b>		sehr dezente, leicht röstige Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Kalb, Käse würzig, Lamm, Schwein
 <b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das glanzfeine Festbier weist eine sehr schöne Bernsteinfarbe auf und bildet eine kompakte, feinporige Schaumkrone. In die Nase steigen malzige Düfte nach Honig, Karamell und Haselnuss. Nach dem cremig-weichen Antrunk finden sich diese malzigen Noten auch auf der Zunge wieder und füllen den Mundraum mit dem Geschmack nach einer Nussmischung in Verbindung mit Karamell. Auch der Honig kommt nicht zu kurz und hinterlässt nach dem leicht röstig-bitteren Abgang ein angenehmes Mundgefühl.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)