BIER ENTDECKER

Leichtbier

Giesinger Biermanufaktur &
Spezialitätenbraugesellschaft mbH

Giesinger Schankbier

Besonderheit:
gebraut mit 4 Malzsorten und 3 Hopfensorten

7°C
Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bronzefarben , Trübung (opal)
Geruch		Weißbrot, grasig, süße Birne
Geschmack		kantige Bittere, lang am Gaumen haftend
Mundgefühl		mild, weiches Mundgefühl, wenig spritzig
Bittere		kantige Bittere, lang am Gaumen haftend
Speiseempfehlung		Geflügel, Gemüse, Salat, Schwein
Anlass		Feierabend, Abenteuer, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das Giesinger Schankbier ist ein echtes Münchner Bier, leicht aber mit Ecken und Kanten. Intensiv Bronzefarben mit einer deutlichen Trübung und einer kräftigen, stabilen Schaumkrone begeistert es vor dem ersten Schluck. Man erschnuppert süße Birne, reifes Getreide und eine herbe Grasnote, die im Antrunk wiederkehrt und durch Grapefruit und Zitronenzeste abgerundet wird und am Gaumen nachklingt. Der Gesamteindruck ist schlank mit einem sehr weichen Mundgefühl.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG