### Biere mit alternativen Getreidearten

#### Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co. KG

# **Gruibinger Brotbier**

#### **Besonderheit:**

Eingebraut mit über 30% Brot.







<b>©</b>	Aussehen		goldgelb , starke Trübung
6	Geruch		Trauben, süßer Apfel, Hefe
9	Geschmack		charaktervoll, stark süß, fruchtig
<b>3</b>	Mundgefühl		cremige und weiche Textur, sanft moussierend
В	Bittere		Dezente, grasige Hopfenbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Digestif, Käse würzig, Wild
0	Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, TV Abend

## Unsere Beschreibung

#### Biersommelier: Nina Witzemann



Das Brotbier wird mit über 30% Altbrot eingebraut und ist daher eine besondere und nachhaltige Bierspezialität aus dem Land Baden-Württemberg. Eingeschenkt im Glas präsentiert es sich in einem satten goldgelb mit schillernden, bernsteinfarbenen Reflexen und einer deutlichen, gleichmäßigen Trübung. Die cremige Schaumkrone lädt auf den ersten Schluck ein. Der Geruch ist nur dezent wahrnehmbar mit fruchtigen, süßen Ausprägungen nach Trauben und Apfel sowie einem Hauch Hefe. Im Gegensatz zum Geruch überrascht die Bierspezialität geschmacklich mit einer deutlichen Intensität. Nach dem weichen, leicht moussierenden Antrunk entfalten sich schnell außergewöhnliche Aromen nach reifem Obst und Malz im Mund. Eine prägnante Süße zieht sich bis in den Abgang durch, wo eine sanfte Bittere den Gesamteindruck abrundet.



Weitere Informationen: www.bierentdecker.com



