

Gruibinger Erntebier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		glanzfein
 Geruch		Getreide, Waldhonig, Kräuter
 Geschmack		Waldhonig, reifer Pfirsich, Kräuter
 Mundgefühl		Fein prickelnd
 Bittere		Dezente, kräuterige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Käse mild, Pasta
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Feierabend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Im Glas erstrahlt dieses saisonale Erntebier wie flüssiges Gold, glanzfein und von brillanter Klarheit. Schon beim ersten Duft entfaltet sich ein harmonisches Bouquet von frisch geerntetem Getreide, untermalt von feinen Noten von Waldhonig und einer dezenten Kräuternuance. Der Antrunk offenbart eine sanfte, angenehme Süße, die an goldenen Waldhonig erinnert und sich sogleich in den Geschmack von reifem Pfirsich und würzigen Kräutern im Mund entfaltet. Das Bier ist kräftig und vollmundig, mit einer zarten, kräuterigen Bittere im Abgang.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com