

# Gruibinger Osterhäsle



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Malz, Honig, leicht fruchtig nach Quitte
 <b>Geschmack</b>		Malzaromatisch, Birne und Quitte, Pinienkerne
 <b>Mundgefühl</b>		Cremig, rund, vollmundige
 <b>Bittere</b>		feinherb, Kräuter, runden elegant ab
 <b>Speiseempfehlung</b>		Kalb, Käse würzig, Lamm, Schwein
 <b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die dunkelgoldene Farbe erinnert an Waldhonig und lässt schon erahnen, welch vielschichtiges malzaromatisches Spektrum das Gruibinger Osterhäsle zu bieten hat. Es riecht süßlich nach Malz, Honig, leicht fruchtig nach Quitte und ganz dezent nach Frühjahrsweise. Cremig, rund schmeichelt das vollmundige Märzen den Gaumen mit milder Rezens. Malzaromatisch kräftig und elegant süß beginnt die Geschmacksreise auf der sich Honignoten und fruchtige Klänge von Birne und Quitte dazugesellen. Immer wieder zeigen sich dezent Aromen von Pinienkernen und feinherben Kräutern im Wechselspiel. Der Charakter ist dabei stets mild, malzaromatisch und vielseitig spannend – immer kann man ein neue Nuance erkennen und freut sich auf den nächsten Schluck. Im Nachtrunk zeigt sich nochmals das gesamte sensorische Spektrum – es beginnt mild süßlich und endet angenehm trocken und dezent herb.



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