

Gruibinger Winterbier

Besonderheit:

Saisonspezialität für die kalte Jahreszeit



8°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | | |
|---|-------------------------|---|--|
|  | Aussehen | | bernsteinfarben , klar |
|  | Geruch |  | Malz, Karamell, Röstaromen |
|  | Geschmack |  | Malz, Röstaromen, Würze |
|  | Mundgefühl |  | kuschelig weich |
|  | Bittere |  | Bittere untergeordnet |
|  | Speiseempfehlung | | Brotzeit, Käse würzig, Pasta, Schwein |
|  | Anlass | | Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch |

Unsere Beschreibung

Das Gruibinger Winterbier ist ein kuscheliges Bier für die kalte Jahreszeit mit einem Herz für Malz. Die Verwendung von hellem und dunklem Malz bringt nicht nur eine warme dunkelgoldene klare Farbe, sondern auch einen vielschichtig lieblichen malzigen Duft bei dem noch würzige, karamellige Röstaromen dabei sind. Der Start ist leicht süß mit Eindrücken nach Malz, Röstaromen, Würze und etwas Bittere im Hintergrund. Kuschelig weich schmiegt es sich mit feiner cremiger Perlage an den Gaumen. Nach einem malzaromatischen leicht würzigem Geschmack hat es einen passenden runden malzig-würzig-herben Nachtrunk.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com