

Festbier

Hacker-Pschorr Bräu GmbH

Hacker-Pschorr Oktoberfestbier



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , klar
 Geruch		Waldhonig, Kräuter, Karamell
 Geschmack		Malz, Honig, leichte Fruchtnote nach Orangen, Karamell
 Mundgefühl		weiche, cremige und dezent prickelnde Textur
 Bittere		feine röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse würzig, Rind, Schwein
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das bernsteinfarbene Festbier mit rötlichen Kupfertönen besticht in der Nase mit seinen kräftigen Malzaromen nach Waldhonig und Karamell, die sehr dezent unterlegt sind mit fruchtigen Tönen nach Orange und Wildkräutern. Nach dem weichen, fast cremigen, aber dennoch fein prickelnden Antrunk umhüllen auch die Zunge malzige Aromen - man findet neben süßem Karamell und Honig auch eine sehr dezente Säure, die die Gesamtaromatik sehr gut abrundet. Der Ausklang ist eine gelungene Paarung von Brotnoten mit einer röstigen Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com