

Herbsthäuser Weihnachtsbier



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, süßliches Getreide
 Geschmack		süßliches Malz, Getreide, Hopfen
 Mundgefühl		cremig, kraftvoll
 Bittere		rund, gut wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Rind, Schwein, Wild
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Zum Weihnachtsfest gibt es immer etwas Besonderes. Die Herbsthäuser Brauerei braut hierzu jedes Jahr ein golden schimmerndes Festbier, das schnell einen heimeligen malzaromatischen Geruch verströmt. Zu den Malzklängen kann man noch herbe Hopfennoten und Getreide erkennen. Cremig rund mit gut eingebundener Kohlensäure entfaltet es sich im Mund. Nach einem malzig, leicht herben Beginn entfalten sich mehr und mehr die süßlichen Aromen von Getreide und Malz, die subtil von Hopfenaroma und Hopfenbittere an die Hand genommen werden. Zum Schluss halt es mild, etwas süßlich und mit floralem Hopfengruß nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com