

# Hirsch Hopfensau













8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		süßliches, Malz, Karamell, Röstnoten, Nuss, Kastanie
 <b>Geschmack</b>		cremig, weich, angenehme Bittere, brotig, Vollkornbrot
 <b>Mundgefühl</b>		kräftig malzig, brotig mit wahrnehmbarer Bittere
 <b>Bittere</b>		süß-bitteres Aromenspiel
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Rind, Wild
 <b>Anlass</b>		Grillen, Feierabend, gesellige Runde, Kamingespräch

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Beständig und anhaftend, mittelblasig und naturweiß, so liegt der Schaum auf dem bernsteinfarbenen Körper mit leichter Trübung. Süßliches Malz und Karamell vermengen sich in der Nase mit Röstnoten, Nuss und Kastanie. Leicht moussierend fließt das Bier in den Mund und zeitigt ein weiches, cremiges Mundgefühl. Eine angenehme Hopfenbittere verbindet sich mit süßlich-röstigen Aromen von Vollkornbrot. Schließlich bestimmt ein schönes Süße-Bittere Spiel den lang anhaltenden Abgang.



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