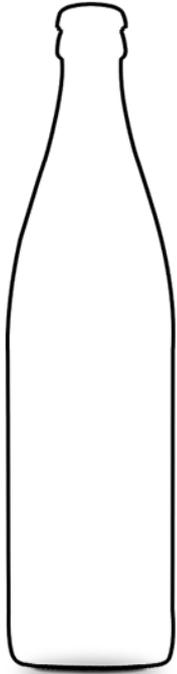


Hochdorfer Steinhauer



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Waldhonig, Karamell, Toffee, leichte harzige Noten
 Geschmack		ausgewogene Karamell- und Röstnoten
 Mundgefühl		mild rezent
 Bittere		Röstbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Brotzeit, Käse würzig, Orientalisch
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das Bier präsentiert sich in einem bernsteinfarbenen Ton, der von einer natürlichen Trübung geprägt ist. Ein wuchtiger und feinporiger cremefarbener Schaum krönt das Bier und haftet verführerisch am Glas. Bereits beim ersten Atemzug eröffnet das Hochdorfer Braunbier eine aromatische Symphonie. Ein intensiver Duft von Waldhonig durchdringt die Sinne und verleiht dem Bouquet eine betörende Süße. Noten von Karamell und Toffee fügen sich harmonisch ein und verströmen einen Hauch von Verführung. Leichte harzige Nuancen ergänzen das Erlebnis und sorgen für eine außergewöhnliche Komplexität. Beim ersten Schluck entfaltet sich das Hochdorfer Braunbier in seiner ganzen Pracht. Eine milde Kohlensäure umschmeichelt den Gaumen und verleiht dem Bier eine erfrischende Leichtigkeit. Fein dosierte Karamell- und Röstnoten entfalten sich auf der Zunge und bieten ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Im Abgang rundet eine dezente Röstbittere das Gesamtbild ab und verleiht dem Bier eine harmonische Abrundung. Trotz seiner Leichtigkeit besitzt das Hochdorfer Braunbier einen charaktervollen Geschmack, der zum Genießen einlädt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com