

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG
Hochdorfer Weihnachtsbier

Besonderheit:

Erhältlich von November bis Dezember



7°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  Aussehen | | goldgelb , glanzfein |
|  Geruch |  | Malz, Mirabelle, fruchtige Hopfennote |
|  Geschmack |  | Weißbrot, Malzbonbon, frische Kräuter |
|  Mundgefühl |  | Voll, intensiv |
|  Bittere |  | Harmonisch, Kräuter |
|  Speiseempfehlung | | Früchte/Obst, Käse würzig, Wild |
|  Anlass | | Feierabend, gesellige Runde |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Wie frisch gefallener Schnee, bedeckt der fein- bis mittelporige Schaum den kräftig Gold glänzenden Körper im Glas. Feines Malzaroma und Honig bestimmen den Duft, begleitet von frischem Steinobst - Mirabelle und Quitte. Komplettiert wird das Bukett von einer angenehm würzigen Hopfennote. Wie der frühe Schnee ist der Antrunk eher zurückhaltend. Geschmacklich dominieren nun Weißbrot, Malzbonbons, Butterplätzchen und frische Kräuter, die einen schönen Kontrapunkt zur vorherrschenden Süße setzt. Diese Kräuter lassen das Bier mit einer feinen Hopfenbittere ausklingen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com