

Privatbrauerei Hoepfner GmbH
Hoepfner Jubelbier

Besonderheit:

2-Maisch-Dekoktionsverfahren eingemaischt, fast ganz durchgoren und vier bis sechs Wochen bis zur Reife gelagert



8°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | | |
|---|-------------------------|---|--|
|  | Aussehen | | bernsteinfarben , glanzfein |
|  | Geruch |  | Röstaromen, Karamell, getrocknete Früchte |
|  | Geschmack |  | Röstaromen, getrocknete Früchte, malzig, süßlich, säuerlich im Nachtrunk |
|  | Mundgefühl |  | Vollmundig, spritzig, langanhaltend |
|  | Bittere |  | Dezent |
|  | Speiseempfehlung | | Brotzeit, Dessert, Kalb, Käse würzig |
|  | Anlass | | Feierabend, gesellige Runde, Hochzeit |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Jubel-Bier leuchtet feierlich bernsteinfarben mit orangenen Reflexen. Sanfte Röstaromen mit leichten Akzenten von Trockenfrüchten steigen in die Nase. Im Antrunk zeigt sich bereits der vollmundige und langanhaltend weiche Körper. Die Kohlensäure ist spritzig und belebend. Das Jubel-Bier klingt elegant, röstig und mit einer feinen Säure aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com