BIER ENTDECKER

Kellerbier Dunkel

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräu Winterzwickl

8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		braun , Trübung (opal)
Geruch		süßes Malz, Schokolade, dezente Fruchtnoten
Geschmack		Milchkaramell, Bitterschokolade, etwas Espresso
Mundgefühl		Fein moussierende Rezenz
Bittere		dezente Röstbittere im Abgang
Speiseempfehlung		Käse würzig, Schokolade, Schwein, Wild
Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann

Mit seiner stiltypischen opalen Trübung und einer dunkelbraunen Farbe präsentiert sich das saisonale Winterzwickl im Glas und wird von einem cremefarbenen Schaum bedeckt. Duftende, intensive Aromen nach Schokolade, abgerundet durch leicht süßliche Fruchtnoten steigen in die Nase und regen an, den ersten Schluck zu nehmen. Fein moussierend im Antrunk entfaltet sich im Mund der volle und kräftige Körper dieser Bierspezialität. Süßes Karamell im Zusammenspiel mit dunkler Schokolade schaffen einen harmonischen, wärmenden Eindruck, welcher durch den unterlegten getreidigen Malzkörper unterstützt wird. Den Abgang prägen edle Röstnoten, die nicht zu kratzig oder anhängend sind.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG