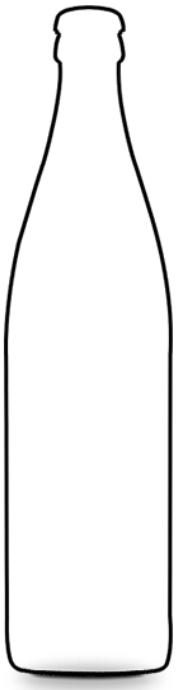
BIER ENTDECKER

Heller Bock

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräuhaus Maibock

Besonderheit:
Brauverfahren: Dekotionsmaischverfahren, Kaltgärverfahren, verfügbar von Mitte Februar bis Ende April



8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	bernsteinfarben , klar
Geruch	Tannenhonig, Bisquit, Karamell, reifes Steinobst
Geschmack	Bisquit, Karamell, dezent alkoholisch
Mundgefühl	Fein moussierend
Bittere	Kurzweiliger hofenbitterer Ausklang
Speiseempfehlung	Dessert, Geflügel, Orientalisch, Pasta
Anlass	Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann

Die saisonale Bierspezialität von HB charakterisiert sich durch eine strahlende bernsteine Farbe, eine blank filtrierte Optik und durch einen weißen, sehr feinporigen Schaum. Sie besticht durch einen dominanten malzigen Duft nach Tannenhonig, Karamell und Biskuit sowie einer feinfruchtigen Komponente nach Aprikose. Nach einem zurückhaltenden und fein moussierenden Antrunk entfalten sich auf der Zunge aromatische Malznoten, bei denen vor allem Karamell und Biskuit in den Vordergrund rücken und dem Bier seinen vollen, kräftigen Körper geben. Nach dem Abgang hinterlässt der Maibock eine runde, von feiner Süße geprägte und dezent alkoholische Geschmacksharmonie.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG