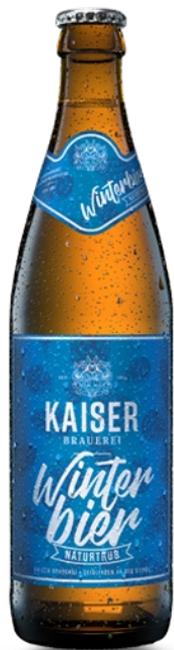


Kaiser Winterbier



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		hefige, karamellige und getreidige Noten
 Geschmack		mild, malzig, hefig, Karamell
 Mundgefühl		weiches, rund, sämig
 Bittere		versteckt im Hintergrund
 Speiseempfehlung		Dessert, Kalb, Käse mild, Schwein
 Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Die saisonale bernsteinfarbene Bierspezialität überrascht durch die für ein Festbier untypische Trübung. Mit der üppigen stabilen Schaumkrone sieht es im Glas sehr attraktiv aus. Die Nase erschnuppert als erstes hefige, karamellige und getreidige Noten und dann später noch eine leichte Fruchtigkeit nach Boskop-Äpfel. Die moderate Rezenz in Verbindung mit den hefigen und malzig-süßlichen körperbetonenden Komponenten geben ein weiches, rundes gaumenstreichelndes sämiges Mundgefühl. Im Geschmack folgen nach den primär hefigen und süßlichen Eindrücken fein abgestimmte Karamelltöne. Gut versteckt im Hintergrund sind hopfige und würzige Noten zu erahnen. Mild, malzig-hefig verweilt es mit mittlerer Länge am Gaumen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com