

Besonderheit:

Besonders lange Reifezeit bei eisigen Temperaturen in den Lagerkellern



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , leichte Trübung
 Geruch		Malz, Weißbrot, leichte Säure, Zitrusnote, Karamell
 Geschmack		Süß, säuerlich, feine Hopfenbittere, Steinobst
 Mundgefühl		spritzig
 Bittere		feine, ausbalancierte Bittere
 Speiseempfehlung		Gemüse, Kalb, Käse würzig, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Feinporig, anhaltend, anhaftend und üppig wie der Bart des Zwerges auf dem Etikett bedeckt der Schaum einen Körper, der rötlich orange schimmert und eine feine Trübung aufweist. Es duftet nach Malz und Weißbrot aber auch eine leicht säuerliche, an Citrus erinnernde Note ist erkennbar. Abgerundet wird das Aromenprofil durch süßliches Karamell. Der Antrunk ist, wie es sich für einen Lösch-Zwerg gehört, spritzig. Im Mund findet ein feines Spiel von Süße und Säure statt, das an frisches Steinobst erinnert, gepaart mit einer dezenten Hopfenbittere. Angenehm bitter mit nachhaltiger Süße verabschiedet sich das Bier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com