

# Nattheimer Spezial



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , klar
 <b>Geruch</b>		Bisquit, Honig, Karamell, leicht floral
 <b>Geschmack</b>		Dunkles Vollkornbrot, sanfte Honignote, dezent floral & kräutrig
 <b>Mundgefühl</b>		vollmundig, weiche & samtige Textur
 <b>Bittere</b>		Gut eingebundene und angenehme Hopfenbittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Party, Frühschoppen

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Im Glas präsentiert sich das Nattheimer Spezial mit einer goldgelben bis bernsteinfarbenen, klaren Säule, welche von einer porigen, festhaftenden Schaumkrone bedeckt ist. Das Bier vom Stil Export verströmt einen anregenden Duft nach Bisquit und Karamell, umspielt von leicht süßlichen Nuancen nach Waldhonig und frischen floralen Hopfentönen. Im Antrunk sanft und weich treffen am Gaumen die dominierenden Malzaromen nach knusprigem Vollkornbrot auf eine edle, honigartige Restsüße und vermischen sich mit dezent kräutrigen Hopfentönen zu einer vollmundigen, harmonischen Gesamtkomposition. Mit einer gut eingebundenen, leichten Bittere klingt das Nattheimer Spezial aus.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)