

Plankstettener Spezial

Besonderheit:

ökologisch gebraut, unfiltriert














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bronzefarben , Trübung (opal)
 Geruch		Waldhonig, Malz, Karamell, Haselnuss
 Geschmack		Malz, Karamell, Honig, feine Säure
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		leichte Röstbittere spürbar
 Speiseempfehlung		Gemüse, Käse würzig, Pasta, Schwein
 Anlass		Grillen, Party, Seele baumeln lassen, Kamingspräch

Unsere Beschreibung

Bronzefarben, naturtrüb und mit einer sehr feinporigen Schaumkrone erfreut das Spezialbier das Auge. Kräftige Waldhonigaromen und Düfte nach Haselnüssen und Nougat in der Nase, weich und cremig im Antrunk und mit süßlich-malzigen Geschmacksnoten auf der Zunge - so präsentiert sich dieses runde und ausgewogene Spezialbier dem Genießer und hinterlässt nach dem Abgang fein röstige Bitternuancen und einen cremigen Honiggeschmack.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com