

Biere mit alternativen Getreidearten

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG

Riedenburger Glutenfrei

Besonderheit:

Bio-Hirsemalz, Bio-Hopfen, gentechnikfreie Rohstoffe. Bioland, biozertifiziert.












7°C
Trinktemperatur



Unsere Beschreibung

Das Riedenburger Glutenfrei ist ein strohgelbes, trübes Bier mit einer nur leicht ausgeprägten Schaumkrone. In der Nase ist Biskuit, Karamell, roter Apfel, reife Pflaume und etwas grasig Erdiges. Der Geschmack ist süß angehaucht und stark nach trockenem Getreide und Toastbrot. Ein wenig grüner Apfel bringt frische Noten dazu. Der Körper ist samtig und die weiche Kohlensäure leitet über zur fein nachklingenden Hopfenbittere.

 Aussehen		gelb , leichte Trübung
 Geruch		Karamell, Biskuit, roter Apfel, Pflaume, erdig
 Geschmack		etwas süß, Toastbrot, trockenes Getreide, erdig, grüner Apfel
 Mundgefühl		wenig ausgeprägter Körper, angenehm milde Kohlensäure
 Bittere		grasiger, gut vorhanden Bittere, die anhält
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Gemüse, Salat
 Anlass		Sommerfest, Feierabend, TV Abend, Frühschoppen



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com