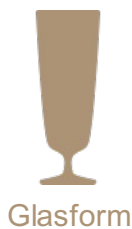


Biere mit alternativen Getreidearten

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG
**Riedenburger Historisches
Emmerbier**

Besonderheit:
Bioland und Biozertifiziert.














Glasform



Unsere Beschreibung

Historisch, ungefiltert, biologisch und mit außergewöhnlichen Malzen gebraut - gespannt erwartet das Auge, wie sich dieses einzigartige Bier im Glas entwickelt. Bernsteinfarben mit sehr schöner Trübung entwickelt es außerdem einen sehr feinporigen hellbeigen Schaum. Aromen von Haselnuss, Karamell und Schokolade schmeicheln der Nase und finden sich auch auf der Zunge wieder. Weich und cremig im Antrunk entwickeln sich besonders die Haselnusstöne im gesamten Mundbereich und bleiben neben einer leichten Zitrusnote erstaunlich lange erhalten.

 Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
 Geruch		Karamell, Haselnuss, Schokolade
 Geschmack		Haselnuss, Schokolade, Orange, Karamell
 Mundgefühl		cremige Textur
 Bittere		kaum spürbare Bittere
 Speiseempfehlung		Kalb, Pasta, Schokolade, Schwein
 Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com