

Riegele Commerzienrat Privat

Besonderheit:

Spelzentrennung, 2-Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , glanzfein
	Geruch		Malz, Getreide, mild würzig
	Geschmack		harmonisch, Getreide, Malz, mild würzig
	Mundgefühl		weich, rund
	Bittere		dezente Bittere zur Balance
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Pasta, Schwein
	Anlass		gesellige Runde, Hochzeit, Party, TV Abend

Unsere Beschreibung

Im Glas lacht der „Commerzienrat Riegele Privat“ einen golden und glanzfein mit weißer feinporigen Schaumkrone an. Angenehm duftet das Bier nach süßlichem Malz, Getreide und milden würzigen Noten. Hervorragend balanciert führt der Geschmack die Eindrücke aus dem Geruch weiter. Dezent überwiegen die milden Malzaromen ohne jedoch zu dominieren. Schön runden aromatische und auch bittere Hopfennoten die Komposition im Hintergrund ab. Das Mundgefühl ist durch den eleganten Körper und der gut integrierten Kohlensäure sehr angenehm. Das Spezial klingt mit dezent feinherben Hopfenaromen und den gut zusammengesetzten süßlichen getreidigen und malzigen Noten wunderbar harmonisch aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com