














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , klar
	<b>Geruch</b>		Karamell, Haselnuss, Treber
	<b>Geschmack</b>		Karamell, Röstmalz, feine Schokolade, Orange
	<b>Mundgefühl</b>		Weiche, dezent prickelnde Textur
	<b>Bittere</b>		Sehr feine und leicht röstige Bittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
	<b>Anlass</b>		Picknick, Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Wie dunkler, fast kupferfarbener Bernstein zeigt sich das Rotbier im Glas und wird gekrönt von einem sehr cremigen und stabilen Schaum. Die Aromen von Karamell, Haselnüssen und feinem Treber steigen in die Nase und machen Lust auf dem ersten Schluck, der weich und nur sehr dezent prickelnd beginnt. Karamellige Töne überwiegen auch auf der Zunge, man schmeckt sehr dezent feinste Schokolade und einen Hauch von Orange. Diese Geschmackskomposition wird getragen von einer leicht röstigen Bittere, die das Bier angenehm ausklingen lässt.



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