

Kronenbrauerei Alfred Schimpf GmbH
Schimpf Halbe Spezial

Besonderheit:

Typisch süddeutsche Bierspezialität














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Getreide, Blütenhonig, Quitte
 Geschmack		Würzige süßliche Malznoten, Getreide, Blütenhonig
 Mundgefühl		vollmundig, weich
 Bittere		zurückhaltende Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Pasta, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Hochzeit, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Diese Spezialität aus Remmingsheim präsentiert sich in sattem Goldgelb, glanzfein und mit einem feinporigen, weißen Schaum. In der Nase entfalten sich Aromen von Getreide, Blütenhonig und einem Hauch von Quitte. Der Antrunk ist malzig und vollmundig mit einer angenehmen Rezenz. Die Süße tritt sofort hervor, bleibt lange präsent und verleiht dem Bier eine harmonische Tiefe. Insgesamt eine wunderbar süffige Halbe, die sich perfekt für den täglichen Genuss eignet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com