

Export/Spezial

Kronenbrauerei Alfred Schimpf GmbH
Schimpf Weihnachtsbier














7°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		bronzefarben , glanzfein
 Geruch		Honig, Malz, Karamell
 Geschmack		Malz, Honig, Karamell
 Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
 Bittere		kaum wahrnehmbare, leicht röstige Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Pasta, Schwein
 Anlass		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Bronzefarben und glanzfein, gekrönt von einer sehr feinporigen, stabilen Schaumkrone, steht das Weihnachtsbier im Glas und erweckt durch seinen Duft nach Karamell und Honig die Erwartungen auf den ersten Schluck. Weich und nur leicht prickelnd ist der Antrunk. Das Bier umschmeichelt mit seiner malzigen Aromatik die Zunge und seine leicht süßlichen Karamell- und Honigtöne lässt an die weihnachtliche Winterzeit denken. Das Bier klingt langsam aus, im Mund verbleibt eine dezente Röstnote gepaart mit einer dezenten Honigsüße.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com