

# Schlappeseppel Specialität "Seppel'sche"














9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Waldhonig, Karamell, Malz
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Honig, Malz
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, fein prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr feine, leicht röstige Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Pasta, Rind, Schwein
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dieses Spezialbier besticht im Glas durch seine bronzene Farbe und den feinporigen Schaum. Weich und nur sanft prickelnd erreicht es die Zunge, nachdem sich vorher die Nase bereits an seinen malzigen Aromen nach Waldhonig und Karamell erfreuen konnte. Diese malzbasierte Aromatik verbreitet sich auch im Mund und hinterlässt einen äußerst angenehmen Geschmack nach Karamellbonbon und Honig. Die leichte Röstnote kommt am Ende dann noch mit einer sehr dezenten Bittere zum Tragen.



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