

Schlappeseppel Specialität "Seppel'sche"



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bronzefarben , glanzfein
	Geruch		Waldhonig, Karamell, Malz
	Geschmack		Karamell, Honig, Malz
	Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
	Bittere		sehr feine, leicht röstige Bittere
	Speiseempfehlung		Käse würzig, Pasta, Rind, Schwein
	Anlass		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