

Heller Bock

Schloßbrauerei Autenried GmbH

# Schlossbräu Edelbock

**Besonderheit:**  
Eigene Mälzerei



8°C  
Trinktemperatur



Glasform



|   |   |   |
|---|---|---|
|  <b>Aussehen</b>           |   | goldgelb , leichte Trübung  |
|  <b>Geruch</b>             |  | süßliches Malz mit Traube, Kiwi, Stachelbeere                                   |
|  <b>Geschmack</b>          |  | süßliches Malz, Honig, Getreide, fruchtig grüne Noten nach Traube, Stachelbeere |
|  <b>Mundgefühl</b>         |  | vollmundig, cremig  |
|  <b>Bittere</b>            |  | feinherb-fruchtig   |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |   | Früchte/Obst, Käse würzig, Lamm, Orientalisch                                   |
|  <b>Anlass</b>           |   | Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, Abenteuer                        |

## Unsere Beschreibung

Mit seiner hellgoldenen leicht trüben Farbe ist der Edelbock schön anzusehen zumal die üppige mittelpoorige Schaumkrone extra beeindruckt. Zum Riechen hält der Bock ein angenehm harmonische Mischung bereit aus süßlichem Malz und vielschichtige grüne Fruchtaromen nach Traube, Kiwi und Stachelbeere. Rund, weich und vollmundig cremig streichelt das Bier den Gaumen ohne dabei plump zu wirken. Der Geschmack ist edel nach süßlichem Malz, Honig, Getreide, fruchtig grüne Noten nach Traube und Stachelbeere. Die feinherb-fruchtigen Hopfennoten kommen im Finish besonders gut zur Geltung.



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