

Schlossbräu Kupfer



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , Trübung (opal)
 Geruch		frisches Brot, Orange, Mandarine
 Geschmack		geröstete Mandeln, frisches Brot, Orange
 Mundgefühl		samtig-weiche Textur mit feiner Perlage
 Bittere		im Abgang röstige Bittere wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Geflügel, Lamm, Rind, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Im Glas erfreut das Rotbier das Auge mit seiner herrlichen naturtrüben Kupferfarbe und dem sehr feinporigen, hellbeigen Schaum. Sehr angenehm sind die Aromen, die in die Nase steigen - von frischem Brotteig und Kruste bis hin zu fruchtigen Orangentönen und Mandarine. Im Mund breitet sich das milde Bier mit einer Komposition aus malzigen Brot- und Getreidenoten und gerösteten Mandeln und den fruchtigen Hopfenakzenten nach Mandarine und Orange breit auf der Zunge aus, ehe es mit einer feinen, leicht röstigen Bittere ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com