

Rotbier & Amber Lager

Schloßbrauerei Autenried GmbH  
**Schlossbräu Kupfer**



8°C  
Trinktemperatur














Glasform



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.

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



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