

# Schmucker Odenwälder Landbier














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Karamell, Waldhonig, reifer Pfirsich
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Honig, reifes Steinobst
 <b>Mundgefühl</b>		leicht cremige, prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		nur sehr dezente Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Pasta, Rind, Schwein
 <b>Anlass</b>		Picknick, gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe dieses Landbiers gleicht einem Bernstein und die weiße, stabile Schaumkrone rundet den ersten Eindruck wunderbar ab. In die Nase steigen Aromen nach Waldhonig und Karamellbonbon, sehr harmonisch unterlegt von fruchtigen Pfirsichnoten. Diese Aromen wiederholen sich nach dem feincremigen Antrunk auch auf der Zunge, so dass man die fruchtigen Steinobsttöne sehr gut wiederfindet, ebenso wie malzbasierte Karamell- und Honigaromen. Weich und harmonisch klingt das Bier sehr langsam aus.



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