



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , starke Trübung
 Geruch		reifes Kernobst, Nuss, Karamell
 Geschmack		Karamell, geröstete Nüsse, Orange
 Mundgefühl		Weiche, feine Perlage
 Bittere		Sanfte Röstbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Lamm, Pasta, Rind, Wild
 Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Im Glas erfreut das Rotbier das Auge mit seiner naturtrüben leuchtenden Kupferfarbe und dem feinporigen, hellbeigen Schaum. Sehr angenehm sind die Aromen, die in die Nase steigen. Diese reichen von sahnigen Karamellnuancen und eleganten Nussaromen bis hin zu fruchtigen Tönen nach reifem Kernobst. Im Mund breitet sich die Bierspezialität mit einer Komposition aus malzigen Brot- und Getreidenoten, Karamell und gerösteten Nüssen und den fruchtigen Akzenten nach Orange breit auf der Zunge aus, ehe es mit einer feinen und dezenten Röstbittere ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com