

# Schnitzer Bräu Hirse



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		sehr helles strohgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Zitrone, Gras, Hopfen
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Nuss, Hirse, dezent Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		prickelnde und weiche Textur
 <b>Bittere</b>		keine Bittere spürbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Früchte/Obst, Käse mild
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick

## Unsere Beschreibung

Strohgelb, klar und mit einer kompakten Schaumkrone unterscheidet sich dieses Bier zunächst einmal kaum von einem "üblichen" Bier. Das Etikett gibt jedoch bereits Auskunft darüber, dass es glutenfrei ist und daher mit Hirsemalz gebraut wird. In die Nase steigen sehr erfrischende Zitrusnoten, untermalt von Hopfen und Gras, während es weich und leicht prickelnd im Mundraum süße Malzaromen entwickelt, gepaart mit karamelligen Tönen und einer eindeutigen getreidigen Hirsekomponente, die auch nach dem Nachtrunk, der ohne Bittere abgeht, am Gaumen bleibt.



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