

Biere mit alternativen Getreidearten

Schnitzer GmbH & Co. KG

Schnitzer Bräu Hirse



7°C
Trinktemperatur



Glasform



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.

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



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com