

# Schönbuch Jäger Spezial



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>	goldgelb , klar
	<b>Geruch</b>	 Malz, Waldhonig, Biskuit
	<b>Geschmack</b>	 Getreide, Waldhonig, blumige Hopfennoten
	<b>Mundgefühl</b>	 weiche und cremige Textur
	<b>Bittere</b>	 ausgleichende Bittere im Nachtrunk
	<b>Speiseempfehlung</b>	Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
	<b>Anlass</b>	Feierabend, gesellige Runde, Party, Kamingspräch

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Die Legende lebt! Das Exportbier der Schönbuch Braumanufaktur wird in der klassischen Euroflasche abgefüllt und mit einem reduzierten Retro-Etikett versehen. Das nicht ohne Grund! Denn die Rezeptur dieser Bierspezialität ist schon Jahrzehnte alt und wurde beim Aufräumen aus dem Brauereiarchiv geborgen. Im Glas strahlt das Jäger Spezial in einer dunklen goldgelben Farbe und einer klaren Optik, welche von einer wuchtigen, stabilen Schaumkrone bedeckt wird. In der Nase zeigt sich eine deutliche und würzige Aromatik nach Malz, dunklem Brot und süßen Honignoten. Der Antrunk ist weich, cremig und mit einer würzigen Süße, welche an Waldhonig erinnert, geprägt. Ein angenehmes Aromenspiel nach dunkler Brotkruste und floralen Hopfennoten begleitet ein vollmundiges und ausnahmslos rundes Mundgefühl, bevor das Bier mit einer merklichen Hopfenbittere ausklingt. Ein tolles Bier, welches die Brauerei in 0,5l- sowie 0,33l Gebinden anbietet.



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