

Schussenrieder Festbräu

Besonderheit:

unser Bier wird nur mit den besten Zutaten der Region gebraut



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bronzefarben , klar
	Geruch		Malz, Honig, Karamell, Heu
	Geschmack		Getreide, Honig, dunkles Brot, Karamell, Limette
	Mundgefühl		leicht prickelnde, dennoch weiche Textur
	Bittere		dezente Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Pasta
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Edel wie Bronze erfreut das Festbier im Glas das Auge. In die Nase steigen Aromen nach frisch gebackenem Brot und Honig, fein-würzig unterlegt von einer hopfigen Heu- und Grasnote. Im Antrunk weich und dezent prickelnd, entwickelt es im Mund eine sehr ausgewogene Komposition von malzigen und honigartigen Geschmacksnoten mit Anklängen von Karamell und Nuss sowie einer dezenten Hopfennote nach Limette. Diese Geschmacksnuancen verbleiben auch nach dem Abgang, der nur mit einer sehr dezenten Bitternote aufwartet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com