

Schussenrieder Ott Spezial

Besonderheit:

Unser Bier wird nur mit den besten Zutaten der Region gebraut.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Honig, Malz, Getreide, leicht grasig
 Geschmack		Malz, Getreide, Honig, hopfige Zitrusnote
 Mundgefühl		leicht prickelnde, cremige Textur
 Bittere		feine Hopfenbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Pasta
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe, filtrierte Spezialbier sendet angenehme Düfte von Malz, brotigen Getreidenoten und dezenten grasigen Nuancen in die Nase. Im Antrunk ist es sanft prickelnd und weich. Auf der Zunge wiederholen sich die milden Malzaromen, gepaart mit einer milden Honigsüße und einer erfrischenden Zitrus- und Limettenkomponente des Hopfens, der sich auch im Nachtrunk mit einer feinen Bittere noch einmal meldet, bevor das Bier sanft und mild ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com