BIER ENTDECKER

Export/Spezial

Schwarzbräu GmbH

Schwarzbräu Exquisit

8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		goldgelb , glanzfein
Geruch		Getreide, Kräuter, Heu, etwas süßllich
Geschmack		frisches Weißbrot, getreidig, hintergründige Fruchtigkeit
Mundgefühl		frisches Mundgefühl mit mittel ausgeprägtem Körper
Bittere		unspezifisch aber angenhem krautig bitter, leicht nachklingend
Speiseempfehlung		Asiatisch, Brotzeit, Rind
Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das Schwarzbräu Exquisit ist ein Exportbier wie aus dem Bilderbuch. Glanzfein filtriert, kräftig goldgelb leuchtend mit einer dezent ausgeprägten Schaumkrone ist es im Glas. Frisches Heu, Kräuter und eine leichte Süße in der Nase lassen Vorfreude auf den ersten Schluck aufkommen. Dieser ist frisch und erinnert an frisches Weißbrot mit einer leichten frischen Fruchtigkeit kombiniert. Der ausgerägte Körper wird schön mit der angenehm krautigen Bittere kombiniert und klingt schön nach.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG