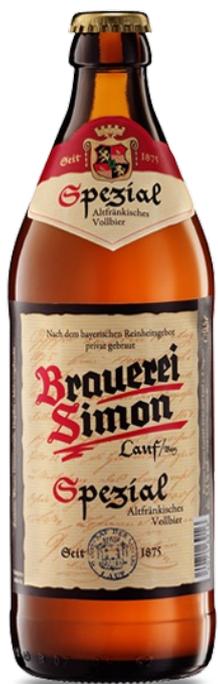


Simon Spezial Altfränkisches Vollbier

Besonderheit:

selection Gold-Medaille 2016 in der Kategorie Spezialitätenbier



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , klar
 Geruch		Karamell, Röstmalz, Waldbeeren
 Geschmack		Karamell, Röstmalz, Haselnuss, Holz
 Mundgefühl		weiche, leicht cremige Textur
 Bittere		röstige, leicht hopfige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Lamm, Rind, Wild
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas besticht das Spezial mit einer rötlichen Kupferfarbe und einem feinporigen Schaum. In die Nase steigen zunächst kräftige Aromen von Karamell und geröstetem Malz, die ganz dezent fruchtig unterlegt sind mit einem Hauch Waldbeere. Der Antrunk ist weich auf der Zunge und dennoch ist die Rezenz zart zu spüren. Der Geschmack nach Karamell und kräftigen Röstaromen schmeicheln der Zunge. Im weiteren Verlauf findet man auch feine Haselnusstöne und einen Hauch von Holz. Das Bier verabschiedet sich mit einer gut wahrnehmbaren Bittere aus Röstmalz und feinem Hopfen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com