

Heller Bock

Privatbrauerei SPECHT GbR
Specht Bockbier



10°C
Trinktemperatur



Glasform




Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die schöne Bernsteinfarbe dieses Bockbiers besticht im Glas ebenso wie der feinporige Schaum. Neben den malzigen Karamelltönen steigen erstaunlich fruchtige Noten nach Orangenblütenhonig und reifem Pfirsich in die Nase. Diese Komposition wiederholt sich auch nach dem cremig anmutenden Antrunk auf der Zunge. Die Süße von Karamell und Honig wird durchbrochen durch die Fruchtigkeit von reifer Aprikose und Pfirsich. Die Bittere am Ende ist nur sehr fein schmeckbar und hat einen leicht röstigen Charakter.

 Aussehen		bernsteinfarben , klar
 Geruch		Karamell, Orangenblütenhonig, reifer Pfirsich
 Geschmack		Karamell, Honig, reife Aprikose, Pfirsich
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		Sehr dezente, leicht röstige Bittere
 Speiseempfehlung		Früchte/Obst, Gemüse, Kalb, Pasta
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

