

Heller Bock

Privatbrauerei Specht GbR  
**Specht Bockbier**



10°C  
 Trinktemperatur



Glasform

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

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.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)