

# Specht Spezial



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Orangen, reifer Apfel, Zitrone, Malz
 <b>Geschmack</b>		Lindenblütenhonig, Zitrusfrüchte, Apfel, Kräuter
 <b>Mundgefühl</b>		feine, gut prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		Gut schmeckbare Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pasta
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Klaus Artmann



Nachdem das goldgelbe Spezialbier mit seiner sehr stabilen, weißen Schaumkrone das Auge erfreut hat, kann auch die Nase die Düfte nach frisch gepresstem Orangensaft, reifem Apfel und Zitrone genießen, leicht unterlegt von einer feinen Malznote. Der Antrunk ist rezent und prickelt gut auf der Zungenspitze. Die hopfigen Aromen nach Zitrusfrüchten, Apfel und Kräutern finden sich auch im Mund wieder, sehr gut gepaart mit einer leicht süßlichen Note nach feinem Lindenblütenhonig. Mit einer gut spürbaren Bittere geht das Bier langsam ausklingend ins Finish.



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