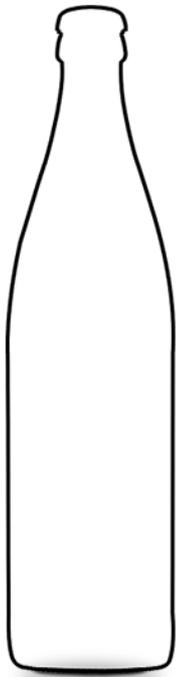


Besonderheit:

DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft und Naturland zertifiziert



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , starke Trübung
	Geruch		Bisquit, Hefe, Birne
	Geschmack		Dunkles Brot, Kernobst
	Mundgefühl		Milde Textur und zurückhaltende Kohlensäure
	Bittere		sanfte und ausgleichende Bittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Rind, Schwein
	Anlass		Feierabend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das naturtrübe Bio Zwickl von der Schlossbrauerei Stein besticht im Glas mit seiner satten goldgelben Farbe und seinem feinen, gleichmäßigen Schaum. In der Nase finden sich vorrangig kräftige, süßliche Malztöne nach Bisquit und etwas Karamell. Aber auch fruchtige Hefenoten nach reifem Kernobst sind zu erkennen. Im Antrunk wirkt das Bier trotz der zurückhaltenden Kohlensäure und der milden, cremigen Textur erfrischend. Süße Malztöne finden sich auf der Zunge wieder, umspielt von Kernobstnoten und einer dezent grasigen Hopfennote. Diese wird im Abgang stärker und bildet mit feinen Zitrusnoten ein ausgleichendes Finish, das sofort zum nächsten Schluck anregt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com