

Festbier

Radeberger Gruppe KG

Stuttgarter Hofbräu Weihnachts-Bier



10°C

Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Der Schaum ist wenig kompakt, anhaftend und hat eine leichte Karamellfarbe. Der Korpus glänzt in kräftigem Gold. Es duftet nach Rosinen, Nüssen, Schwarzbrot und Karamell. Die leichte Rezenz steht im Gegensatz zum voluminösen Mundgefühl, welches eine kräftige malzige Süße mit einem Hauch Süßholz in sich birgt. Wenig bitter und etwas adstringierend klingt das Bier ab.

 Aussehen		bernsteinfarben , glanzfein
 Geruch		Rosinen, Nuss, Schwarzbrot, Karamell
 Geschmack		voluminös, malzige Süße, kräftig
 Mundgefühl		voluminös
 Bittere		wenig Bittere, adstringierend
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Rind
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Kamingespräch, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com