

Rauchbier

Brauerei-Gasthof Kundmüller
Weiherer Rauch

Besonderheit:

Solarbier



10°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|--|---|
|  Aussehen | | bernsteinfarben , klar |
|  Geruch |  | feiner Räucherschinken, reife Birne, Malz, etwas Kaffee |
|  Geschmack |  | feine Rauchnote, Malz, Holz, Schinkenspeck |
|  Mundgefühl |  | sehr fein prickelnde Textur |
|  Bittere |  | sehr dezent wahrnehmbare Bittere |
|  Speiseempfehlung | | Brotzeit, Rind, Schwein |
|  Anlass | | gesellige Runde, Abenteuer |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Aus dem Glas, in dem das Rauchbier mit seiner schönen Bernsteinfarbe und dem hellbeigen Schaum liegt, steigen sehr angenehme Düfte nach feinem Räucherschinken, süßer und reifer Birne sowie einem Hauch Kaffee in die Nase. Der Antrunk ist sehr dezent prickelnd, eher weich. Die Rauchnote ist auch auf der Zunge präsent, aber nie aufdringlich, sondern sehr gut eingebunden und kombiniert mit harmonischen Komponenten aus Holz-, Malz- und Schinkenspeckaromen. Ein sehr gut geeignetes Bier für Rauchbier-Einsteiger!



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com