

Winkler Export



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	bronzefarben , klar
	Geruch	 Karamell, Haselnuss, Gewürznoten, sehr reifer Apfel
	Geschmack	 Malz, Karamell, Orange, Vanille
	Mundgefühl	 cremig- weiche, fein prickelnde Textur
	Bittere	 dezente Röstbittere im Abgang
	Speiseempfehlung	Gemüse, Lamm, Rind, Schwein
	Anlass	gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Kupfer- bis Bernsteinfarben, so präsentiert sich das Export im Glas und weist gleichzeitig eine cremefarbene Schaumkrone auf. Der Duft von malzigen Karamell- und Nusstönen steigen in die Nase, etwas Zimt und Vanille sind ebenso dabei wie ein leichter Ton nach reifem Apfel. Der cremige Antrunk breitet sich dezent prickelnd weiter auf der Zunge aus und feine Aromen nach süßem Karamell, geriebenen Haselnüssen und einem Hauch Orange berühren den Gaumen. Ein kleiner Touch von Vanille geht am Ende in ein dezentes Röstaroma über, mit dem das Bier lang anhaltend ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com