

Winkler Kupfer Spezial



8°C

Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Aus dem Glas steigen runde und malzbasierte Noten nach Trockenpflaumen und Haselnüssen in die Nase und mit Blick auf die schöne Kastanienfarbe und den beigen, feinporigen Schaum, freut man sich auf den ersten Schluck. Dieser zeigt sich weich, rund und mild und verführt die Zunge mit den mild-süßen Aromen nach den verschiedenen Trockenfrüchten wie Pflaume, Datteln und Feigen neben einem Hauch von Lakritz und Schokolade. Kaum spürbar, aber dennoch vorhanden ist die leicht röstige Bittere am Ende, mit dem sich das harmonisch komponierte Bier verabschiedet.

 Aussehen		hellbraun , glanzfein
 Geruch		Nuss, Trockenpflaumen, Röstmalz, dezente Rauchnote
 Geschmack		Trockenfrüchte, Lakritz, dezenter Schokoladenton
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		leichte röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Lamm, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com