














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , klar
 Geruch		Karamell, Mango, Aprikose, rote Beeren
 Geschmack		Waldhonig, Malz, Karamell, rote Beeren
 Mundgefühl		fein-cremige Textur mit dezentem Prickeln
 Bittere		sehr deutliche Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Orientalisch, Rind
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Das Amber Lager hat einen sehr schönen kupferroten Farbton und eine hellbeige, feinporige Schaumkrone. Wunderbar runde Fruchtaromen von Mango, Himbeeren und reifer Aprikose gepaart mit nussigen Karamelltönen steigen in die Nase . Weich und cremig ist der Antrunk. Auf der Zunge überwiegen malzige Geschmacksnoten wie Karamell und Honig, elegant unterlegt mit den fruchtigen Akzenten nach roten Beeren. Eine angenehme Bittere rundet das Bier am Ende ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com