

# Zwiefalter Klosterbräu Festbier

**Besonderheit:**

Alte Rezeptur der Benediktiner Mönche



Glasform

	<b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , glanzfein
	<b>Geruch</b>		Malzbetont, Steinobst, süß
	<b>Geschmack</b>		Kräftige Malzaromen mit süßlichen Fruchtnoten nach Steinobst
	<b>Mundgefühl</b>		
	<b>Bittere</b>		Fein eingebunden
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Kalb
	<b>Anlass</b>		gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Frank Di Marco**



Feinporiger weißer Schaum auf einem kräftigen bronzefarbenen Körper. Malznoten betimmen die Nase mit angenehmen Assoziationen an Steinobst. Der Antrunk ist feinperlend, im Mund dominieren Malzaromen mit einer fein eingebundenen Bittere. Im Abgang lang anhaltend mit eleganter Hopfennote.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)