

Export/Spezial

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG

# Zwiefalter Klosterbräu Spezial



8°C  
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Im Glas zeigt das Exportbier sich klar glänzend goldig gelb mit schönem cremigen Schaum. Es hat einen getreidig-würzigen Geruch und einen frischen leicht malzigen Anstrich, bei dem es rund, weich und vollmundig weitergeht. Schöne getreidige Aromen abgestimmt mit etwas Hopfenaroma im Hintergrund.

	<b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
	<b>Geruch</b>		getreidig-würzig, frisch
	<b>Geschmack</b>		Schöne getreidige Aromen abgestimmt mit etwas Hopfenaroma im Hintergrund.
	<b>Mundgefühl</b>		vollmundig, weich
	<b>Bittere</b>		weich, rundet ab
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Schwein
	<b>Anlass</b>		Picknick, gesellige Runde, TV Abend



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