

Herbsthäuser Weihnachtsbier



Glasform

	Aussehen	goldgelb , klar
	Geruch	 Malz, süßliches Getreide
	Geschmack	 süßliches Malz, Getreide, Hopfen
	Mundgefühl	 cremig, kraftvoll
	Bittere	 rund, gut wahrnehmbare Bittere
	Speiseempfehlung	Dessert, Rind, Schwein, Wild
	Anlass	Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Zum Weihnachtsfest gibt es immer etwas Besonderes. Die Herbsthäuser Brauerei braut hierzu jedes Jahr ein golden schimmerndes Festbier, das schnell einen heimeligen malzaromatischen Geruch verströmt. Zu den Malzklängen kann man noch herbe Hopfennoten und Getreide erkennen. Cremig rund mit gut eingebundener Kohlensäure entfaltet es sich im Mund. Nach einem malzig, leicht herben Beginn entfalten sich mehr und mehr die süßlichen Aromen von Getreide und Malz, die subtil von Hopfenaroma und Hopfenbittere an die Hand genommen werden. Zum Schluss halt es mild, etwas süßlich und mit floralem Hopfengruß nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com