

Hieronymus



Glasform



Aussehen

bronzefarben , Trübung (opal)



Geruch



Zitrus, etwas Honig, hintergründig hefig



Geschmack



Weißbrotrinde, Vanille, etwas Anis, hopfenbitter, zitrusfruchtig



Mundgefühl



feinperlige, lebendig umspielende Kohlensäure, malzig betonter schön ausgeprägter Körper



Bittere



überraschend ausgeprägte Hopfenbittere, langsam ansteigend und nachklingend



Speiseempfehlung

Aperitif, Brotzeit, Käse würzig, Schwein



Anlass

Sommerfest, gesellige Runde, Party, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Der Hieronymus der Schlossbrauerei Stöckle ist ein bronzefarbenes, leicht trübes, lebendiges Kellerbier mit einer feincremigen, hellen Schaumkrone. Die Nase wird von Zitrusnoten und etwas Honig geküsst und eine feine Hefenote macht Freude auf den ersten Schluck. Der Antrunk ist mit der feinperligen Kohlensäure, die Zunge umspielend, schön mit dem malzbetonten, ausgeprägtem Körper kombiniert. Der Geschmack nach Weißbrotrinde passt perfekt zu süßer Vanille und würzigem Anis. Der verwendete Hopfen bringt neben einer gewissen Zitrusfruchtigkeit eine ausgeprägte Hopfenbittere, die lange nachklingt und Lust auf den nächsten Schluck macht.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com