

# Hirschbräu Holzar-Bier

**Besonderheit:**

Brauwasser aus eigenem Brunnen



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		braun , klar
	<b>Geruch</b>		Karamell, Malz, frische dunkle Brotrinde
	<b>Geschmack</b>		Getreide, Karamell, Malz, schwarze Kirsche
	<b>Mundgefühl</b>		kräftige Kohlensäure, medium ausgeprägter Körper, etwas trocken, dezent nachklingende Malznote
	<b>Bittere</b>		weiche, kaum vorhandene Bittere
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
	<b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Das Holzar Bier der Hirschbräu Sonthofen ist ein klares, kastanienbraunes Exportbier mit cremefarbener, mittelporiger, fester Schaumkrone. Warme Röstmalznoten sind im Geruch vordergründig und werden schön durch süßes Karamell und dem Duft nach dunkler Brotrinde abgerundet. Das Malz bleibt auch im Geschmack tonangebend und bringt Nuancen von Karamell, Getreide und schwarzer Kirsche. Das Holzar Bier ist sehr süffig, und der milde Körper wirkt durch eine kräftige Kohlensäure sehr lebendig und schlank. Der Abgang ist trocken und eine weiche Malznote bleibt bestehen.



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