

Riedenburger Historisches Emmerbier

Besonderheit:

Bioland und Biozertifiziert.



Glasform

	Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
	Geruch		Karamell, Haselnuss, Schokolade
	Geschmack		Haselnuss, Schokolade, Orange, Karamell
	Mundgefühl		cremige Textur
	Bittere		kaum spürbare Bittere
	Speiseempfehlung		Kalb, Pasta, Schokolade, Schwein
	Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Historisch, ungefiltert, biologisch und mit außergewöhnlichen Malzen gebraut - gespannt erwartet das Auge, wie sich dieses einzigartige Bier im Glas entwickelt. Bernsteinfarben mit sehr schöner Trübung entwickelt es außerdem einen sehr feinporigen hellbeigen Schaum. Aromen von Haselnuss, Karamell und Schokolade schmeicheln der Nase und finden sich auch auf der Zunge wieder. Weich und cremig im Antrunk entwickeln sich besonders die Haselnusstöne im gesamten Mundbereich und bleiben neben einer leichten Zitrusnote erstaunlich lange erhalten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com