

Schmucker Odenwälder Landbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

bernsteinfarben , Trübung (opal)



Geruch



Karamell, Waldhonig, reifer Pfirsich



Geschmack



Karamell, Honig, reifes Steinobst



Mundgefühl



leicht cremige, prickelnde Textur



Bittere



nur sehr dezente Röstbittere im Nachtrunk



Speiseempfehlung

Brotzeit, Pasta, Rind, Schwein



Anlass

Picknick, gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe dieses Landbiers gleicht einem Bernstein und die weiße, stabile Schaumkrone rundet den ersten Eindruck wunderbar ab. In die Nase steigen Aromen nach Waldhonig und Karamellbonbon, sehr harmonisch unterlegt von fruchtigen Pfirsichnoten. Diese Aromen wiederholen sich nach dem feincremigen Antrunk auch auf der Zunge, so dass man die fruchtigen Steinobsttöne sehr gut wiederfindet, ebenso wie malzbasierte Karamell- und Honigaromen. Weich und harmonisch klingt das Bier sehr langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com