

Duckstein Rotblond Original

Besonderheit:

Traditionelle Reifung auf Buchenholz



6°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  Aussehen | | kupfer , klar |
|  Geruch |  | Karamell, Malz, dezente Holznote |
|  Geschmack |  | Malz, Vanille, sehr dezente Röstnoten |
|  Mundgefühl |  | cremig-weiche Textur |
|  Bittere |  | kaum wahrnehmbare Bittere im Abgang |
|  Speiseempfehlung | | Geflügel, Käse mild, Salat |
|  Anlass | | Sommerfest, gesellige Runde, Party |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe des Altbiers ist ein sehr schöner Kupferton, der feinporige Schaum steht stabil im Glas. In die Nase steigen elegante Düfte nach Karamell und Malz, unterlegt von einem leicht holzigen Unterton. Nach dem weichen Antrunk findet man auf der Zunge eine ausgewogene Mischung aus Malz, Karamell und Vanille wieder. Das Bier klingt mit einer leichten Röstbittere aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com