

Heller Bock

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräu Maibock

Besonderheit:

Brauverfahren: Dekotionsmaisverfahren, Kaltgärverfahren,
verfügbar von Mitte Februar bis Ende April



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , klar
 Geruch		Tannenhonig, Bisquit, Karamell, reifes Steinobst
 Geschmack		Bisquit, Karamell, dezent alkoholisch
 Mundgefühl		Fein moussierend
 Bittere		Kurzweiliger hofenbitterer Ausklang
 Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Orientalisch, Pasta
 Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Die saisonale Bierspezialität von HB charakterisiert sich durch eine strahlende bernsteine Farbe, eine blank filtrierte Optik und durch einen weißen, sehr feinporigen Schaum. Sie besticht durch einen dominanten malzigen Duft nach Tannenhonig, Karamell und Biskuit sowie einer feinfruchtigen Komponente nach Aprikose. Nach einem zurückhaltenden und fein moussierenden Antrunk entfalten sich auf der Zunge aromatische Malznoten, bei denen vor allem Karamell und Biskuit in den Vordergrund rücken und dem Bier seinen vollen, kräftigen Körper geben. Nach dem Abgang hinterlässt der Maibock eine runde, von feiner Süße geprägte und dezent alkoholische Geschmacksharmonie.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com