

Königsbräu Spezial

Besonderheit:

Rohstoffe aus Baden-Württemberg und Bayern, Naturhopfen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Malzig, Weißbrot, duftendes Heu, blumig, Gewürze
 Geschmack		hopfenbetont blumig, trocken, Getreide
 Mundgefühl		feinprickelnd und frisch im Mund, kräftig tragender Körper
 Bittere		deutlich florale Bittere, nachklingend an Zimt erinnernd
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Käse würzig, Schwein
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Das Königsbräu Spezial ist ein ungewöhnlich heller Vertreter der Exportbier-Zunft. Helles, klares Gelb mit feinem, stabilem Schaum. Im Geruch überraschend floral und nach frischem Weißbrot. Feinperlig und frisch im Antrunk übernimmt der brotliche Malzkörper schnell die Führung ohne dominant zu werden. Die Hopfenbittere ist schön eingebunden und ein elegantes blumiges Aroma mit etwas pfeffrigem Zimt hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com