

AISCHBÜFFEL

Dunkel. Wild. Anders. Kein Bock? Büffel!

Tiefgründige Aromenvielfalt - Mehr als Bock

Handwerklich eingebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Geheimrezept verschiedener Spezialmalze und Aromahopfensorten. Perfekte Liaison roter Früchte, Grapefruit und Bitterschokolade. Aromen ätherischer Kräuter und dunkle Röstmalznoten. Harmonisch balanciert, nicht zu stark, elegant.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

0,33 l, Alc. 6,5 % Vol.

Verkostungsnotiz

Farbe: Kupfer mit orangeroten Reflexen

Nase: Frischer Hopfen, Kräuter, Lorbeer, Sommerblumenwiese, Bitterschokolade, Zitrus und Grapefruit

Geschmack: Schlank, rote und exotische Früchte, Bitterschokolade, Hopfenwürze, sehr elegant.

Beschreibung

Elegante und fein-aromatische Variante eines dunklen Bockbiers das mehr durch seine tiefgründige Aromenvielfalt als durch Stärke überzeugt.

In der Nase erscheint sofort eine komplexe, animierende Fülle frischer Hopfenaromen: Ätherische, mediterrane Kräuter, frischer Lorbeer und Anklänge an eine Sommerblumenwiese. Hinzu treten Aromen frischer Früchte: Grapefruit und Zitrus ebenso wie deutliche Noten von Bitterschokolade.

Am Gaumen wirkt der **AISCHBÜFFEL** zunächst schlank mit filigraner Früchtevielfalt: Rote Johannisbeeren und Grapefruit mit einem Hauch exotischer Früchte vermitteln elegante, erfrischende Süße. Darauf folgen intensive Lorbeernoten, Galgant und ätherische Kräuteraromen, verbunden mit tiefgründigen Bitterschokoladenoten. Im Abgang erscheint eine nicht enden wollende Vielfalt aus feiner Hopfenbittere, schwarzem Tee und Grapefruitschale.



Rittmayer

KRAFTBIER

Brauerei Rittmayer
Hallerndorf OHG
An der Mark 1
91352 Hallerndorf ·
Deutschland

Tel. +49 9545 44 09 40
Fax +49 9545 44 09 419

Mail info@rittmayer.de
Web www.rittmayer.de

