

Rieder Eisbock

Forza con carattere

Una vera specialità per il conoscitore e conoscitore.



Nel caso dell'abbex, il Bockbier preparato viene congelato, quindi il residuo liquido e il nucleo alcolico vengono rimossi. La birra concentrata - il ghiaccio - è notevolmente più forte e molto più maturo nel sapore.

Il Rieder Eisbock si presenta come un fibbia a doppia ambra e naturale con leggera Sherrynote e aroma fine dopo Dörrobst, vaniglia e banana maturata. Nell'Antrunk, il ghiaccio è leggero con caldo e soffice bocca. Tutti gli aromi odorosi si riflettono anche nel gusto. In bocca c'è un'amarità forte ma non troppo dominante.

Arricchito da un'acidità leggera, il finale è aromatico, caldo e molto duraturo.

Particolarmente seducente come un digestivo rilassante - meglio apprezzato solo !

Formaggio originale: 22.8 °

Alcool: 10.3% vol.

Contenuto: 0.375 l