



# Fleur de Bière

Die edle Spirituose gebrannt aus frischem Bockbier



<b>Bezeichnung</b>	Fleur de Bière
<b>Region</b>	Berner Oberland, Schweiz
<b>Produzent</b>	Rugen Distillery, Interlaken
<b>Destillation</b>	2-fach
<b>Abfüllung</b>	35 cl und 5 cl  Flaschen
<b>Alkoholgehalt</b>	alc. 43% Vol.
<b>Rohstoffe</b>	Kristallklares Brauwasser, feinstes Malz, auserlesener Hopfen

---

## Tasting Notes

<b>Farbe</b>	Klar und rein.
<b>Nase</b>	Eine saubere Kombination von fruchtig-blumigen Noten mit Getreide und Malz. Der komplexe Eindruck in der Nase wird von leicht nussig und würzigen Aromen abgerundet, welche dem frischen, leicht grün-hopfigen Charakter des «Fleur de Bière» schmeicheln.
<b>Gaumen</b>	Der sehr subtil süssliche Antrunk führt die vielfältigen Aromen im Gaumen einzigartig zusammen. Es entwickeln sich balsamisch, weich fruchtige Noten, welche dem Produkt eine gewisse Sanftheit verleihen.

