



Fleur de Bière «Barrel Edition»

Die edle Spirituose gebrannt aus frischem Bockbier



Bezeichnung	Fleur de Bière «Barrel Edition»
Region	Berner Oberland, Schweiz
Produzent	Rugen Distillery, Interlaken
Destillation	2-fach
Abfüllung	35 cl e Flaschen
Alkoholgehalt	alc. 43% Vol.
Rohstoffe	Kristallklares Brauwasser, feinstes Malz, auserlesener Hopfen
Besonderes	Lagerung in auserwählten Eichenfässern

Tasting Notes

Farbe	Helles Gelb, brillante Farbe der Eiche.
Körper	Starke bis volle Textur, langanhaltende intensive Fülle, mit aussergewöhnlich kräftiger Wärme und feinem Mundgefühl, sanfter Abgang mit spektakulärem Nachhall.
Nase	Fruchtig-blumige Düfte von Quitten und gelben Schlüsselblumen hinterlassen in Kombination mit leicht röstigen Kaffeenoten einen komplexen Eindruck. Die Aromastoffe des Hopfens sind nachhaltig und geben dem Bierbrand mit Fasslagerung ein besonders ausgereiftes Bouquet.
Gaumen	Am Gaumen weich und samtig, feine malzige Komponenten, sehr angenehm süssliches Finale mit leichter Vanille und hefiger Note. Charaktervolle Auszeichnung durch die Kombination von Gerste, Hopfen und Eiche.

