



ESPRIT DE NÖEL

Bier des Jahrgangs 2011, destilliert und Eichenfässern gereift, bis sein Geist mit den Aromen der Fässer harmoniert, in denen es ruht. Eine kleine «Kostbarkeit» für Fans und Liebhaber des Trinkens mit Geschmack und Eleganz. Von klarer strohgelber Farbe bietet er sich dem Gaumen mit seiner ganzen Weichheit und leichten Holz- und Schokoladenoten dar.

DIE GESCHICHTE

Bier des Jahrgangs 2011, destilliert und in Eichenfässern gereift, bis sein Geist mit den Aromen der Fässer harmoniert, in denen es ruht. Eine kleine «Kostbarkeit» für Fans und Liebhaber des geschmackvollen und eleganten Trinkens.

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

Alkoholgrad: 40 %

Serviertemperatur: 10/12°C

Paarungen

Suche dir einen ruhigen Platz, nimm ein TEKU, halte einen Augenblick inne, betrachte die klare Farbe dieses Bierbrands und schätze jede einzelne Duftnote, die dem Glas entsteigt. Das ist die beste Art und Weise, um Esprit De Noël zu genießen. Serviere ihn deinen Tischgästen nach dem Essen, um den Abend mit einem Hauch von Klasse zu beenden.

Formate

0,50L

