



LEON

Leön präsentiert sich im klassischen *Mönchskuttenbraun* mit einem schönen, kompakten, haselnussbraunem Schaum, der sich lange hält. Beim ersten Schluck steigt ein fruchtiges Aroma nach auf Holzfeuer gekochtem Kompott in die Nase.

Dann verbinden sich Kaffeetöne harmonisch mit Holznuancen, die die sich nach und nach mit zunehmender Erwärmung des Biers zu volleren Schokoladennoten wandeln. Im Gaumen spürt man sofort die Wärme seiner 8,5 Grad mit einer Andeutung von in Alkohol eingelegten Sauerkirschen, die sofort dem Röstgeschmack der Getreide Platz macht, die den Mund mit einem Hauch von Schokolade, Kakaobohnen und Kaffee liebkosn.

Ein eher süßes Bier mit üppigem Körper, komplex aber nicht mächtig.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz**, **Hafermalz**, **Weizenmalz**, Hopfen, Zucker, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 8,5%

Plato Grad: 19

Farbe (EBC): 50-55

Bitterkeitsgrad (IBU): 20-24

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Schmackhaftes Fleisch, Gulasch, Schmorgerichte, strukturierte Gerichte, gebundene Gemüsesuppen, Schimmelkäse, Desserts mit Schokolade oder trockenem Gebäck.

Formate

0,33L

0,75L



1,5L
24L

