

BIERSOMMELIER BEWERTUNG



Sorte



Hanse-Porter ist eine naturbelassene, untergärrige, hanseatische Brauspezialität mit Stammwürze 12,5%. Genusstemperatur 16°C.

01



Sehen

Hinweis: Mehrere Antworten sind möglich.

Schaum:

- sahnig
- großporig
- haftet am Glas
- stabil
- feinporig

Schaumfarbe:

- weiss
- beige
- haselnussbraun
- kastanienbraun
- kupferfarben

Bierfarbe:

- strohgelb
- goldgelb
- bernsteinfarbig
- kupferfarbig
- goldbraun

- dunkelbraun
- mahagoni
- schwarz
- tiefschwarz

Klarheit:

- glanzfein
- matt
- leichter Hefeschleier/opal
- kräftige Trübung
- blickdicht/opak

02



Riechen

Hinweis: Mehrere Antworten sind möglich.

Hopfenaromen:

- Zitrus
- Grapefruit
- Orange
- Mango
- Grasig
- Blumig

Malzaromen:

- Kaffee
- Keks
- Brot
- geröstetes Brot
- Schokoladig
- Bitterschokoladig
- Rauchig
- Karamellig
- süßlich

Gärungsaromen:

- alkohol aromatisch
- Banane
- Rote Früchte
- Rumtopf
- Nelke
- Muskat

03



Schmecken

Hinweis: Mehrere Antworten sind möglich.

Antrunk:

- leicht/schlank
- süffig
- weich
- kräftig
- breit/süß

Entfaltung:

- spritzig
- prickelnd
- frisch
- cremig
- fruchtig

Nachtrunk:

- trocken
- herb
- bitter
- malzig
- lang anhaltend
- nicht anhängend

04



Bewerten

nicht mein Geschmack

gefällt mir – lecker

meine Lieblingssorte