



Fleur de Bière

Die edle Spirituose gebrannt aus frischem Bockbier



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

Tasting Notes

Farbe	Klar und rein.
Nase	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.
Gaumen	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.

