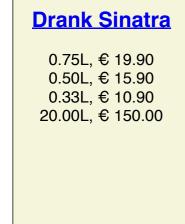
My Bottle Shop











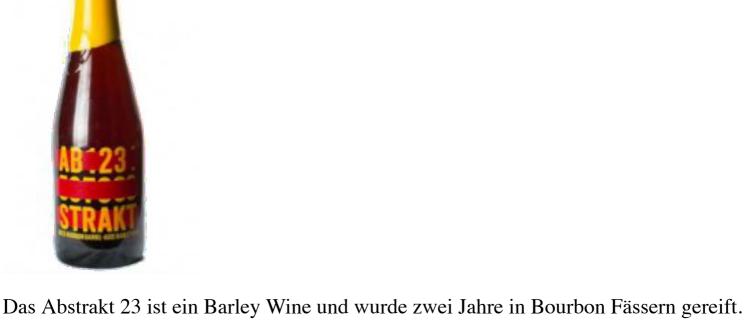
Dieses Bier erscheint im Glas in einer schönen rotgoldenen Farbe. Der Geruch nach

Drank Sinatra

Apfel, Birne, Quitte und etwas Vanille vermischt sich mit einem angenehmen Rumund Barriquearoma. Im Geschmack sind deutliche Noten von Dörrobst und Rum erkennbar. Diese Eindrücke werden begleitet von einem weichen, feinherben Mundgefühl und einem langen, wärmenden Nachtrunk. Alk: 8.5% Vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Abstarkt 23



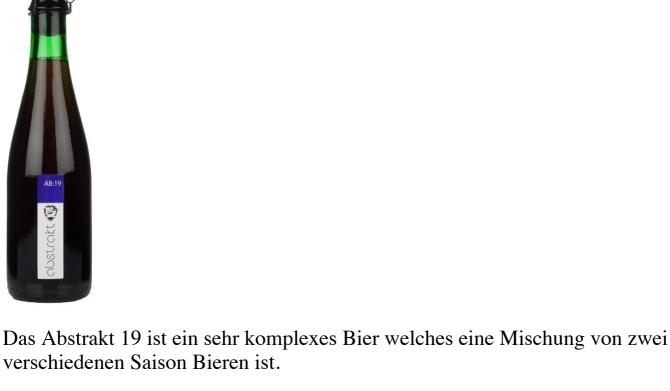
Ein unglaublich toll ausbalanciertes Bier mit Aromen von Toffee, kandierten Orangen,

getrockneten Beeren und etwas Sherry mit einem angenehm wärmendem Nachtrunk.

Alk: 11.5% Vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Abstarkt 19



und leicht würzige Noten runden das sehr kräftige Bier ab. Alk: 13.1% Vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Die Aromen erinnern an getrocknete, dunkle Früchte - leicht rauchig, Toffee, Lakritz

Champagner-Bier



Aroma

Aussehen

hervor. Aromen von reifer Banane, Piment, grüne Apfelschalen, unreife Birnen und einen Hauch Mädesüß lassen sich erkennen. Gerstenmalz verleiht dem Bier eine dezente Karamellnote. Mit seinem sehr trockenen und knackigen Geschmack ist GÔDE zweifellos ein feines Bier und ein wahrer Genuss.

GÔDE bringt eine leicht blumige und fruchtige Note mit einer deutlichen Würze

DOG B

Alk: 11.5% Vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C



Dieses Bier wurde mit Kakao- und Kaffeebohnen und Naga Chili eingebraut. (Rio Caribe Kakao, Sertao Carmo de Minas Kaffee) Deutliche Röstaromen mit angenhem herben und scharfen Nachtrunk machen das Bier für Stout Liebhaber zu einem tollen

Alk: 15,1%% Vol.

Geschmackserlebnis.

Empfohlene Trinktemperatur: 12 – 14 °C