

Helles/Lager

Staatliches Hofbräuhaus in München

# HB PURE














6°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>	goldgelb , glanzfein
	<b>Geruch</b>	 frisches Bauernbrot, floral, Wiesenkräuter
	<b>Geschmack</b>	 Akazienhonig, Getreide, Kräuter
	<b>Mundgefühl</b>	 Gut eingebundene Kohlensäure
	<b>Bittere</b>	 Ausgleichende Hopfenbittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>	Geflügel, Gemüse, Käse mild, Pasta
	<b>Anlass</b>	Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit, Party

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das HB PURE ist ein sensorisches Meisterstück aus der bayrischen Hauptstadt München. Eingeschenkt im Glas zeigt es sich in einem hellen goldgelben Farbton und einer glanzfeinen, schillernden Optik, auf der eine weiße und feste Schaumkrone auf den ersten Schluck einlädt. Eine duftende, intensive Komposition aus aromatischem Malz, das an frisches Bauernbrot erinnert, und edlen Wildkräuternoten steigt in die Nase. Nach dem prickelnden Antrunk ist sofort eine honigsüße Malznote präsent, die lange im Mund dominiert und erst gegen Ende einer eleganten, grasig-kräuterigen Hopfenbittere Platz schafft. Der Ausklang ist rund und harmonisch, ohne Ecken und Kanten und lässt das Bier zu einem süffigen Genuss werden.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)