

Helles/Lager

Weldebräu GmbH & Co. KG

Kurpfalzbräu Helles

Besonderheit:

Mit Gerste aus der Kurpfalz














7°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|-------------------------|---|
|  | Aussehen | goldgelb , glanzfein |
|  | Geruch |  Honig, Malz, Karamell |
|  | Geschmack |  Malz, Karamell, Honig |
|  | Mundgefühl |  leicht prickelnde und doch cremige Textur |
|  | Bittere |  leichte Bittere im Abgang |
|  | Speiseempfehlung | Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein |
|  | Anlass | Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Party |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe und glanzfeine Lager entwickelt eine außerordentlich angenehme Malzaromatik mit Noten von Rapshonig und Karamellbonbon für die Nase. Der cremige und doch feinprickelnde Antrunk wird unterlegt durch einen malzigen Charakter mit feiner Süße nach Honig, Karamell und einer ganz dezenten Note reifer Birnen. Langsam klingt das Bier aus und hinterlässt neben der leichten Bittere ein kompaktes Aroma nach feinem Karamell mit Honig.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com