

Helles/Lager

Brauerei Simon GmbH

Simon Hell














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Waldhonig, Karamell, Malz, leichte florale Note
 Geschmack		Zitrusfrucht, Getreide, Biskuit
 Mundgefühl		weiche, sehr dezent prickelnde Textur
 Bittere		kaum Bittere spürbar
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Käse mild, Salat
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Lager zeigt im Glas eine goldgelbe Farbe und einen feinporigen, weißen Schaum. Das prägende Aroma ist kräftiger Waldhonig mit Karamell und einer leicht blumigen Note im Hintergrund. Das sehr milde Bier entwickelt eine weiche Biskuitaromatik auf der Zunge, doch auch der Hopfen macht sich mit einer dezenten Zitrusfrische bemerkbar. Leise und sanft, ohne stark wahrnehmbare Bittere, verabschiedet sich das Bier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com