

Helles/Lager

Radeberger Gruppe KG

Allgäuer Büble Bayrisch Hell



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Malz, Waldhonig, Karamell
 Geschmack		Malz, Honig, leichte Zitrusnote
 Mundgefühl		cremig- weiche, feinprickelndeTextur
 Bittere		ganz dezente Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe und glanzfeine Helle erfreut mit malzigen und würzigen Düften nach Haselnuss die Nase. Im Antrunk steht auch hier die malzig-würzige Komponente im Vordergrund, gepaart mit Waldhonig- und Karamellaromen. Karamellisiert, leichte Honignoten, dezente Hopfenimpulse mit grasiger Note sowie als großen Deckel obendrauf säuerliche Apfel- und Bananennoten. Gewisse Metallnoten sind vorhanden, werden aber von kräftigeren Aromen überspielt. Der spritzige Körper kombiniert würziges, leicht karamellisiertes Malz mit säuerlicher Fruchtsüße und etwas Metall. Ja, das Spitzbübische kommt immer mehr zum Vorschein. Ziemlich bitterwürzig mit begleitenden Metallnoten schließt das Allgäuer Büble Bier Edelbräu ab, das Malz kann sich dennoch bis in den Nachgeschmack retten. Geschmackssache bleibt das Edelbräu dennoch. Obwohl ich herbe Biere mag, geht es mir im Abgang zu ungehobelt mit dem Bitterhopfen um.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com