

Augustiner Edelstoff

Besonderheit:

Aus der ältesten Brauerei Münchens.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	gelb , glanzfein
	Geruch	 Malz, Honig, reifer Apfel
	Geschmack	 Malz, Honig, Orange
	Mundgefühl	 cremige, fein prickelnde Textur
	Bittere	 kaum wahrnehmbare Bittere
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Salat, Schwein
	Anlass	Sommerfest, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der "Edelstoff" steht klar mit einem satten Gelb im Glas und ein Duft nach Honig und zitrusartigen Orangennoten erfreuen die Nase. Weich im Antrunk, entwickelt er seinen erfrischenden Charakter auf der Zunge mit fein säuerlichen Hopfennoten, die die grundlegende Malzaromatik sogar noch hervorheben, ohne dass das Export seinen Charakter verliert. Ein elegantes und würziges Export



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com