

Bellheimer Edel Export













7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Honig, Karamell, Getreide
 Geschmack		Karamell, Blütenhonig, Malz
 Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
 Bittere		leichte, etwas röstige Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
 Anlass		Grillen, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas zeigt das Export ein helles Goldgelb und einen feinporigen Schaum. Dass bei diesem Bier das Malz etwas im Vordergrund steht, merkt man einerseits an den karamelligen und honigartigen Düften, die in die Nase steigen, und andererseits dann anschließend auch auf der Zunge. Der Antrunk ist weich, und es prickelt dezent. Süßliche Honigaromen und ein Hauch Karamell und Malz passen sich wunderbar der leicht röstigen Bittere an und runden das Bier in angenehmer Weise bis nach dem Abgang sehr gut ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com