

Chiemseer Braustoff



6°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

goldgelb , glanzfein



Geruch



Honig, Karamell, Kräuter



Geschmack



Karamell, Biskuit, grasige Hopfennote



Mundgefühl



weiche, fein prickelnde Textur



Bittere



leicht wahrnehmbare Bittere im Abgang



Speiseempfehlung

Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Kalb, Käse mild



Anlass

Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Goldgelb, glanzfein und mit feinporigem weißem Schaum - so präsentiert sich dieses helle Export im Glas. Sehr harmonische, feine Düfte nach Karamell und Honig, dezent unterlegt von einer kräuterigen Note, steigen in die Nase. Nach dem weichen Antrunk mit milder Kohlensäure verbreiten sich die malzbasierten Aromen wie Karamell , feinster Biskuit und Getreide auf der Zunge. Mit einer schwachen, aber dennoch spürbaren Hopfenbittere und leichter Grasaromatik klingt das Bier aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com