



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Getreide, würzig, Malz
 Geschmack		würzige, brotige und getreidige Aromen
 Mundgefühl		vollmundig, rund
 Bittere		grasige Aromen und runde Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Pasta, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Filtriert klar mit goldener Farbe und schönem feinen Schaum vereint das Distelhäuser Export alle typischen optischen Merkmale eines klassischen Exports. Deutliche Noten nach Getreide und Malz bestimmen den Geruch und finden sich auch im Geschmack wieder. Nach dem vollmundigen lebendigen Antrunk kommen sehr schön malz-würzige, brotige und getreidige Aromen in den Vordergrund. Hopfennoten nach Gräsern und Zitrus schwingen bei moderater Bittere im Hintergrund mit. Das Finish ist mild und getreidig.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com