

Brauhaus Faust KG
Faust Export

Besonderheit:

Dekoktionsverfahren, offene Gärung



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , glanzfein
 Geruch		Sommerwiese, leichte Aprikosennote
 Geschmack		leichte Aprikosen-Marmelade, süßlich, helles Karamell, Kräuter
 Mundgefühl		vollmundig, leicht wärmend, anhaltend
 Bittere		Kräuterbittere, Struktur gebend, lang anhaltend
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Rind
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Beim Einschenken bildet sich eine perlweiße Schaumkrone auf dem hell-bernsteinfarbenen, glänzenden Export. Es duftet nach Sommerwiese und Kräuter und dezent fruchtig. Im Antrunk zeigt sich der vollmundige, sanft spritzige und vielschichtiger Körper. Die Bittere erinnert an Wiesenkräuter und hält sich bis zum Nachtrunk.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com