BIER ENTDECKER

Helles/Lager

Asahi Brands Germany GmbH

Gambrinus Premium 12

6°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bronzefarben , klar
Geruch		Malz, Honig, etwas Karamell, Gras
Geschmack		Honig, Karamell, etwas Butter, Stroh
Mundgefühl		sehr fein prickelnde, weiche Textur
Bittere		Hopfiges, leicht florales, bitteres Finish
Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Schwein
Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das bronzefarbene, klare böhmische Lager sendet an die Nase malzige Geruchsaromen nach Honig und Karamell sowie eine feine grasige Hopfennote. Nach dem weichen und sehr dezent prickelnden Antrunk finden sich diese Malztöne zunächst auch auf der Zunge wieder, man schmeckt neben Honig und Karamell auch ein wenig zerlassene Butter. Am Ende der Zunge macht sich dann auch noch der Hopfen deutlich bemerkbar mit einer gut spürbaren Bittere, die langsam ausklingt.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG