

# Ganter Export

**Besonderheit:**

Eine der modernsten Brauereien Deutschlands



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
	<b>Geruch</b>		Honig, Karamell, Biskuit
	<b>Geschmack</b>		Honig, Karamell, Biskuit
	<b>Mundgefühl</b>		weiche, fast cremige, milde Textur
	<b>Bittere</b>		kaum wahrnehmbare Bittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
	<b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Picknick

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Dieses Export zeigt sich im Glas mit einer goldgelben, glanzfeinen Farbe, gekrönt von einem sehr stabilen weißen Schaum. Aromen von Honig und Karamell dominieren den Duft des Biers. Nach dem weichen und fast schon cremigen Antrunk kommen diese malzigen Aromen auch auf der Zunge zum Tragen und reichen von feinstem Honig über leicht süßlichem Karamell, hin zu frisch gebackenem Biskuit. Die Bittere ist kaum schmeckbar und kommt nur ganz zum Schluss noch sehr dezent zum Vorschein.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)