

Helles/Lager

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG  
**Ganter Helles Lager**













6°C  
Trinktemperatur



Glasform



 <b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Malz, Honig, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Getreide, Malz, Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, leicht cremige Textur
 <b>Bittere</b>		gut schmeckbare Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Geflügel, Käse mild, Salat, Schwein
 <b>Anlass</b>		Grillen, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Das goldgelbe und glanzfein gefilterte Lager hat eine schöne, kompakte Schaumkrone. Neben der typischen Malz- und Honigaromatik nimmt die Nase auch feine Karamelltöne wahr. Mit seinem milden Antrunk umhüllt das Bier die Zunge und lässt sie seine Malzaromatik schmecken. So nimmt man Anklänge von Brot und Getreide wahr, aber auch der Hopfen lässt grüßen durch eine fein säuerliche Zitrusnote und eine, für ein Lager recht beachtliche Bittere, die auch nach dem Abgang noch leise nachklingt.



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