

# Göller Kaiser Heinrich Urstoff



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Malz, Karamell, Waldhonig
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Zitrone, Haselnuss
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche, nur sehr dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		Leichte Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Gemüse, Käse würzig, Rind, Schwein
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Frühschoppen

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dem Auge bietet sich im Glas ein bronzefarbenes und glanzfeines Spezialbier mit stabiler Schaumkrone. Nachdem der Duft nach Karamell und Waldhonig die Nase berührt hat, lässt auch die malzbasierte Geschmacksaromatik auf Zunge und Gaumen nichts zu wünschen übrig. Weich verbreiten sich die Aromen von Karamell und Haselnuss im Mund, unterstützt von einer frischen Zitrusnote. Auch beim Abgang behält das Bier seinen milden und weichen Charakter bei und hinterlässt lediglich eine sehr dezente und kaum wahrnehmbare Bittere.



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