



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Getreide, Hefe, Beeren
 Geschmack		Getreide, Brotteig, Honig
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		ganz feine Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das klar filtrierte Export mit üppiger weißer Schaumkrone bietet der Nase Aromen von Malz, Getreide und einen leichten Anklang von Beeren und Hefe. Im Antrunk weich und cremig, schmeckt man neben den malzbasierten Honignoten auch die Aromatik eines frisch angeschnittenen Brotes. Der Hopfen hinterlässt eine sehr dezente Bittere, bevor das Bier langsam und mit einem süßen Grundton ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com