

Helles/Lager

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co. KG

Gruibinger Keltengold



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Malz, Waldhonig, Getreide
 Geschmack		Malz, Honig, Zitrus-Hopfennoten
 Mundgefühl		leicht prickelnde, cremige Textur
 Bittere		kaum wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Kalb, Käse mild, Salat
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Goldgelb und glanzfein fürs Auge, bietet dieses Lager der Nase eine malzbasierte Honigaromatik. Sehr mild ist es im Antrunk, und es setzt sich auch ebenso fort, wobei es mit einer weichen und leicht cremigen Textur aufwartet. Auf der Zunge entwickeln sich dezente Honignoten, aber auch der Hopfen lässt mit einer fein säuerlichen Zitrus- und Grasnote grüßen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com