

Export/Spezial












Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co.KG
Haller Löwenbräu Mohrenköpfe

Besonderheit:

SlowBREWING: Zertifizierte Spitzenqualität. Steht für schonende Herstellungsverfahren, Brauen mit Liebe zum Detail und vor allem Zeit, die gutes Bier braucht um in Ruhe zu reifen.

8°C
Trinktemperatur



 Aussehen		bernsteinfarben , klar
 Geruch		Karamell, Getreide und kräftigere Röstmalznoten
 Geschmack		Karamell, Getreide, Röstmalz, würzig, Brot
 Mundgefühl		vollmundig, rund
 Bittere		mild gehopft
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Rind, Schwein, Wild
 Anlass		Grillen, Picknick, Feierabend, Party

Unsere Beschreibung

Schon in der bernstein leuchtenden klaren Farbe kommt die besonderen Malzmischung aus 3 Malzen zur Geltung. Der milde Geruch vereint würzige, getreidige, karamellige, dezent schokoladige und leichte hopfenaromatische Eindrücke zu einem sehr interessanten Ganzen. Im vollmundigen gut karbonisierten Anrunk hat das Malz die erste Rolle. Leichtes Karamell, Getreide und kräftigere Röstmalznoten kommen zur Geltung ohne viel Süße zu benötigen. Nach leicht würzig-brotigem Zwischenspiel kommt der Hopfen mit angenehmer Bittere gut durch. Würzige Malznoten im Zusammenspiel mit milder Hopfenbittere beenden das Bier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

