

# Haller MeisterGold

**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.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
	<b>Geruch</b>		süßliches Malz, Getreide und frisches Brot
	<b>Geschmack</b>		süßlich malzig, Getreide und milde Bittere
	<b>Mundgefühl</b>		vollmundig, weich
	<b>Bittere</b>		mild, ausgewogen
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
	<b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das goldene filtrierte Exportbier hat einen feinen malzbestimmten Duft, der an süßliches Malz, Getreide und frisches Brot erinnert. Nach dem vollmundigen, weichen mild malzigen Anstrich werden am Gaumen die süßlichen Eindrücke durch eine leichte Hopfenbittere abgerundet. Der Abgang hat leicht bittere Noten, die schön in dem Malzkörper eingebettet sind.



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