

Helles/Lager

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG

Hochdorfer Helles

Besonderheit:

Produktion: gemäß Slow Brewing zertifiziert und CO2-neutral



7°C

Trinktemperatur



Glasform

- 

Aussehen

hellgelb , glanzfein
- 

Geruch



Getreide, etwas Hopfen, ein wenig Malz
- 

Geschmack



Malztöne, würzigen Noten und Aromen nach Getreide und Hopfen
- 

Mundgefühl



erfrischendes, leichtes und lebendiges Mundgefühl
- 

Bittere



feine herbe Hopfennoten zur Abrundung, mild
- 

Speiseempfehlung

Brotzeit, Geflügel, Pasta, Schwein
- 

Anlass

Sommerfest, Picknick, Feierabend, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Hochdorfer Kronenbräu Helles strahlt glanzfein leuchtend in heller goldenen Farbe. Eine dichte feinporige weiße Schaumkrone bleibt lange im Glas stehen. Frisch, rein und ausgewogen ist der Geruch nach Getreide, etwas Hopfen, ein wenig Malz und sortentypisch für ein Helles mit einer ganz dezent eleganten Schwefelnote. Die sehr gut eingebundene (gemäß Slow Brewing Kriterien lange und kalt gelagert) Kohlensäure macht ein erfrischendes, leichtes und lebendiges Mundgefühl. Im Antrunk sind milde Malztöne spürbar, die dann immer mehr von würzigen Noten und Aromen nach Getreide und Hopfen begleitet werden. So ergibt sich eine außergewöhnlich runde und angenehme Balance, die immer schlank und leicht zum nächsten Schluck anregt. Im Finish zeigt sich nochmals das gesamte Geschmacksspektrum sehr ausgewogen, um dann trocken, ein wenig hopfigherb und doch mild auszuklingen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com