

Helles/Lager

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräu Original

Besonderheit:

Braumethode: Infusionsverfahren














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Malz, Honig, dezent kräuterig
 Geschmack		Malz, Gras, Zitrone
 Mundgefühl		leicht prickelnde, weiche Textur
 Bittere		feine Hopfenbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Gemüse, Pasta, Salat, Schwein
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das kräftig goldfarbene Helle steht mit einer herrlich cremigen weißen Schaumkrone im Glas. Ein angenehmer Duft von Malz und Honig steigt in die Nase, unterlegt von kräuterigen Hopfennoten. Der Antrunk ist weich und sehr elegant prickelnd. Auf der Zunge finden sich neben den biertypischen harmonischen Malzaromen auch überraschend zitrusorientierte Hopfennuancen, die dem Bier eine Frische und Leichtigkeit verleihen. Es klingt mit einer sehr gut eingebundenen dezenten Hopfenbittere aus und hinterlässt einen angenehmen Eindruck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com