

Helles/Lager

Staatliches Hofbräuhaus in München

# Hofbräu Original

**Besonderheit:**

Braumethode: Infusionsverfahren



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Malz, Honig, dezent kräuterig
 <b>Geschmack</b>		Malz, Gras, Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		leicht prickelnde, weiche Textur
 <b>Bittere</b>		feine Hopfenbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Gemüse, Pasta, Salat, Schwein
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)