

Helles/Lager

Hofbräuhaus Traunstein Josef Sailer KG

Hofbräuhaus Traunstein Helles














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , glanzfein
 Geruch		Bisquit, Bauernbrot, florale Aromen
 Geschmack		Zitrone, Bisquit, florale Hopfennoten
 Mundgefühl		Belebende, frische Rezenz
 Bittere		Dezente Hopfenbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Geflügel, Käse mild, Pasta, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Eine wundervolle Interpretation des bayrischen Klassikers „Helles“, welches dem Stil alle Ehre macht. Auf dem sonnengelben, glanzfeinen Körper türmt sich eine schneeweiße Krone auf, die aus stabilem, feinporigem Schaum besteht. In der Nase präsentiert sich die Bierspezialität aus Bayern mit anregenden Malzaromen nach Bisquit und frisch gebackenem Bauernbrot, ergänzt von einer großartigen Hopfenblume, die mit Noten von duftigen Blüten und einem Hauch frischem Gras zum Trinken einlädt. Der Antrunk ist lebendig und zitrusfrisch. Deutliche Malznoten treffen am Gaumen auf leicht floralen Hopfen und feine Kräuter. Eine feine und sehr dezente Bittere begleitet das leichte Aromenspiel und sorgt zusammen mit einer feinen Säure für ein harmonisches, ausgeglichenes Finish.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com