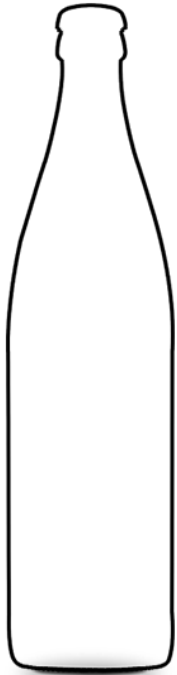


# Juliusbräu Lager Hell














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		reifes Steinobst, Getreide, Heu
 <b>Geschmack</b>		kräftig, vollmundig, hopfenaromatisch
 <b>Mundgefühl</b>		Spritzig
 <b>Bittere</b>		spürbare, ausgleichende Hopfenbittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Käse mild, Pasta, Rind
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Nina Witzemann



Das Juliusbräu Lager Hell präsentiert sich, eingeschenkt im Glas, mit einer strahlenden goldgelben Farbe und einer glanzfeinen Optik. Der gleichmäßige, blasige Schaum lädt auf den ersten Schluck ein. Die Nase erschnuppert Noten nach reifem Steinobst, gepaart mit Getreide und etwas Heu. Der Antrunk ist spritzig und erfrischend. Die Kohlensäure verteilt die Aromen des Bieres gleichmäßig im gesamten Mundraum. Eine überraschend kräftige, würzige und charaktervolle Aromatik bringt das Bier mit sich und lässt es so sehr vollmundig wirken. Mit einer merklichen Hopfenbittere, die gut zum Gesamtcharakter des Bieres passt, klingt das Bier aus und hinterlässt einen runden und harmonischen Gesamteindruck.



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