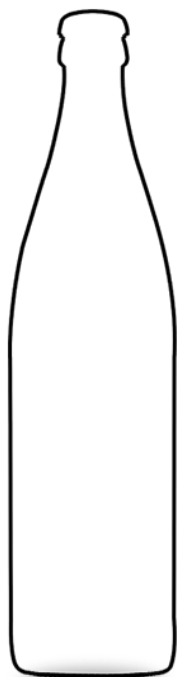


Helles/Lager

Radeberger Gruppe KG

Kloster Scheyern Gold Hell



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , glanzfein
	Geruch		Getreide, frisches Landbrot, Kräuter
	Geschmack		Ausgewogen, milde Hopfung, aromatisches Malz
	Mundgefühl		angenehme, gut eingebundene Kohlensäure
	Bittere		milde, kräuterige Hopfenbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Früchte/Obst, Gemüse, Käse mild, Salat
	Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Ein Bier ohne Schnickschnack! Diese helle Bierspezialität zeigt im Glas eine strahlende goldgelbe Farbe, eine glanzfeine Optik und einen sehr feinporigen, weißen Schaum. Die prägenden Aromen im Geruch sind getrocknetes Getreide, frisch gebackenes Landbrot und eine leicht kräuterige Hopfennote im Hintergrund. Das im Antrunk fein prickelnde Bier entwickelt eine weiche Biskuitaromatik auf der Zunge, welche sich im Zusammenspiel mit der kräuterbasierten Hopfenaromatik zu einer ausgewogenen und harmonischen Gesamtkomposition vereint. Sanft und ohne stark wahrnehmbare Bittere klingt das Bier aus und zeigt sich so süffig, dass man gleich den nächsten Schluck nehmen möchte.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com