

Helles/Lager

Brauerei Kühbach Umberto Freiherr von Beck-Peccoz
Kühbacher Hell













7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , klar
 Geruch		Malz, feine Honignote, leicht grasiger Hopfen
 Geschmack		Malz, Honig, Zitrus-Hopfennoten
 Mundgefühl		cremige, sehr fein prickelnde Textur
 Bittere		sehr feine Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das hellgelbe Helle zeigt sich im Glas mit einer feinporigen Schaumkrone. Sehr elegante Malzaromen nach feinem Lindenblütenhonig und dezent grasige Hopfennoten steigen in die Nase. Nach dem fein prickelnden Antrunk entwickeln sich auf der Zunge milde Honigaromen und eine dezent Bittere, zitrusorientierte Hopfennote, die einen nur leicht bitteren Geschmack hinterlässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com