



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Malz, Karamell, Getreide, Hopfen
 <b>Geschmack</b>		Malz, Karamell, Honig, Zitrone,
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, leicht prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		feine Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Schwein
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Eine feinporige weiße Schaumkrone steht über dem klaren, goldgelben Festbier. Nachdem bereits malzige Karamellaromen in die Nase steigen, freut man sich nach dem feinprickelnden und weichen Antrunk auf die Aromen, die das Festbier auf Zunge und Gaumen trägt: Karamell, Honig und ein wenig zitroniger Hopfen. Die malzigen Noten steht jedoch im Vordergrund und bleiben auch nach dem fein bitteren Abgang im Mundraum erhalten.



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