

Mayer's Brauwerk Stammhaus-Bier Export Urtyp



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Biskuit, Blütenhonig
 Geschmack		Honig, Biskuit, etwas Karamell, Zitrone
 Mundgefühl		prickelnde, dennoch auch weiche Textur
 Bittere		dezente, fein röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Käse würzig, Schwein
 Anlass		Grillen, Picknick, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Goldgelb und klar, mit sehr feinporigem, stabilem Schaum - so steht dieses Export im Glas. Der malzige Duft von Honig und Biskuit strömt angenehm in die Nase und erweitert sich nach dem prickelnden, aber dennoch weichen Antrunk auch auf der Zunge. Dazu stoßen feinste Anklänge von Karamell, ein dezenter Röstton sowie die unterschweligen Zitrusnoten des Hopfens. Die sehr dezente Bittere am Ende weist auch eine leicht röstige Note auf.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com