

Helles/Lager

Privatbrauerei Gebr. Mayer GmbH & Co. KG

# Mayer's Brauwerk Wunderbier

**Besonderheit:**

Kaltgestopft im Lagerkeller














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		hellgelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Grasig, Zitrus, Ananas, Mandarine
 <b>Geschmack</b>		Fruchtig nach Mandarine, Zitrus, Sahnekaramell
 <b>Mundgefühl</b>		Weich, samtig, spritzig, moussierend, schlank
 <b>Bittere</b>		Zeigt ihren Höhepunkt nach dem Haupttrunk, sanft ausklingend
 <b>Speiseempfehlung</b>		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pasta, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Silberweißer, feinporiger Schaum thront auf dem hellgoldenen Wunderbier, dass beim Einschenken mit einem feinem Hefeschleier durchzogen wird. In der Nase zeigen sich sofort Aromen nach exotischen Früchten, wie Mandarine und Zitrus, grasige Noten und Erdbeer-Sahnebonbon. Der Antrunk ist weich und geht in eine erfrischende Spritzigkeit mit schlankem Körper über. Im Haupttrunk präsentieren sich weiche karamellige Noten, eine nicht dominierende Hopfenbittere und ein Fruchtkorb aus Mandarine, milder Orange und Mango.



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