## Export/Spezial

#### Kulmbacher Brauerei AG

# Mönchshof Landbier



6°C Trinktemperatur



| Aussehen         |  | goldgelb , glanzfein                         |
|------------------|--|--|
| <b>Geruch</b>    |  | Malz, Getreide, Honig, frisches Brot         |
| <b>Geschmack</b> |  | Lindenblütenhonig, Zitrone,<br>Kräuter       |
| Mundgefühl       |  | weiche, nur sehr dezent<br>prickelnde Textur |
| B Bittere        |  | sehr feine Bittere im<br>Nachtrunk           |
| Speiseempfehlung |  | Brotzeit, Geflügel, Salat                    |
| Anlass           |  | Sommerfest, Picknick, gesellige Runde        |

### Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Klaus Artmann



Glanzfein und goldgelb, mit einer sehr feinporigen, stabilen Schaumkrone, so präsentiert sich dieses Export im Glas. Sind in der Nase noch fein süßliche Duftnoten nach Honig und frischem Brot zu erkennen, so findet auf der Zunge nach dem sehr dezent perligen Antrunk eher der Hopfen seine Ausprägung. Die feinen Aromen nach Zitrone und Kräutern, in sehr guter Harmonie mit einer malzigen Süße nach Lindenblütenhonig, die angenehme Bittere im Nachgang und der schlanke Körper des Biers machen es zu einem erfrischenden Getränk.





