

Helles/Lager












Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger KG  
**Neumarkter Lammsbräu BIO**  
**Urstoff**

**Besonderheit:**  
 100% Bio 0% Kompromiss



7°C  
 Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Sommerblumenwiese, Getreide, Honig, etwas Schwefel
 <b>Geschmack</b>		Gras, Nuss, Getreide, Heu
 <b>Mundgefühl</b>		weiche Kohlensäure, balancierter Körper
 <b>Bittere</b>		elegante Bittere gut eingebunden
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Pasta, Salat, Schwein
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung



Der Neumarkter Lammsbräu Urstoff ist ein helles Bier mit der Farbe von frischem Waldhonig. Eine dezent entwickelte, feinporige Schaumkrone runden das Erscheinungsbild perfekt ab. Der Duft einer blühenden Sommerwiese steigt in die Nase und wird ergänzt durch sonnenreifes Getreide, Honig und etwas Schwefel. Der Geschmack erinnert an frisches Gras, ist etwas nussig, getreidig und feinherb. Die Kohlensäure ist dezent und der schlanke Malzkörper hinterlässt ein frisches Gefühl mit einer lang nachklingenden Hopfenbittere.



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

