

Reckendorfer Helle Freude



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Honig, Malz, frisches Brot
 Geschmack		Honig, Karamell, Getreide, etwas Zitrone
 Mundgefühl		weiche, sehr dezent prickelnde Textur
 Bittere		sehr feine und nur dezent wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Kalb, Käse mild, Pasta, Rind
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Sehr schön ist die goldene Farbe dieses klaren Exportbiers und ebenso der feinporige, stabile Schaum. Ein weicher Antrunk erfolgt, nachdem die feinen Düfte von Honig und frischem Brot in die Nase gestiegen sind. Auch auf der Zunge steht die Malzaromatik im Vordergrund, geprägt durch einen sanften Honigton in Verbindung mit süßem Karamell und einem Hauch hopfiger Zitrusnote. Der Ausklang ist nur sehr schwach bitter und hinterlässt vielmehr eine süße, weiche Malznote auf dem Gaumen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com