

Helles/Lager

Braumanufaktur Sander

Sander Original Hell














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , leichte Trübung
 Geruch		Karamell, Aprikose, Waldhonig
 Geschmack		Honig, Karamell, Aprikose, Zitrone
 Mundgefühl		dezent prickelnde, weiche Textur
 Bittere		sehr dezente Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Kalb, Pasta
 Anlass		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Bernsteinfarbe des Hellen besticht im Glas zusammen mit dem feinporigen, hellbeigen Schaum. Erstaunlich fruchtige Aromen nach Aprikose steigen in harmonischer Kombination mit den malzigen Karamell- und Honigtönen in die Nase. Der Antrunk ist weich und nur sehr dezent prickelnd. Auch die Zunge kann sich an den für ein Lager sehr vielfältigen Aromen erfreuen - neben Karamellbonbon und Waldhonig schmeckt man fruchtige Aprikose und einen Hauch fein säuerlicher, erfrischender Zitrone. Weich und anhaltend verlässt das Bier den Mundraum.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com