

Helles/Lager

Privatbrauerei Specht GbR

Specht Greifensteinquell Landbier














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Karamell, Honig
 Geschmack		Getreide, Nüsse, etwas Zitrone
 Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
 Bittere		sehr dezent wahrnehmbare Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Gemüse, Käse mild
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Goldgelb ist dieses Lager/Helle und im Glas zeigt sich dazu ein feinporiger weißer Schaum. Malzig ist der Duft, der in die Nase steigt, man denkt an Honig und Karamell. Sehr weich und dezent prickelnd trifft das Bier auf die Zunge und entfaltet im Mund seine malzbasierten Geschmackselemente nach Getreide, Karamell und Nüssen in gelungener Kombination mit einem hopfigen Zitruston. Ohne große Bittere klingt das Bier langsam und anhaltend aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com