

Export/Spezial












7°C
Trinktemperatur

Glasform



Radeberger Gruppe KG

Stuttgarter Hofbräu Export

	Aussehen	goldgelb , glanzfein
	Geruch	 getreidig, malzig, würzig
	Geschmack	 Brot, würzig, Getreide
	Mundgefühl	 prickelnd
	Bittere	 Kräuter, herb
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Pasta, Schwein
	Anlass	Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Die Stuttgarter Hofbräu Brauerei braut das Export mit den stiltypischen Eckwerten von 12,6 Grad Plato und 5,6 % Alkohol ein. Es präsentiert sich mit klarer hell goldener Farbe und einem sich zügig zu einem cremigen Teppich absetzenden Schaum. Mit keinesfalls üppigen malzigen und getreidigen Eindrücken startet der Geruch. Schön sind dabei Biskuitnoten, würziges Bauernbrot und eine dezente Spur kräuteriger Hopfen eingearbeitet. Es schmeckt getreidig würzig bei eleganter zurückgenommener malzig süßlichen Begleitung. Die spritzige Kohlensäure prickelt deutlich auf der Zunge und lässt bei dem mittelschweren Körper alkoholische Noten durchscheinen. Nach dem Schlucken entwickeln sich nach getreidig malzigem Anfang würzig herbe Aromen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com