

Helles/Lager

Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee
Tegernseer Hell



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Blütenhonig, frisches Brot, Biskuit
 Geschmack		frisches Brot, Honig, Zitrone, ganz leichte Pfeffernote
 Mundgefühl		fein prickelnde Textur
 Bittere		sehr feine, leicht röstige Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe des Lagers ist ein sehr helles Gelb, gekrönt von einer stabilen weißen Schaumkrone. Sehr feine Aromen nach frisch gebackenem Brot und Blütenhonig steigen in die Nase, ebenso ist ein Hauch Biskuit zu erkennen. Der Antrunk weist eine angenehm prickelnde Rezenz auf. Zunge und Gaumen können sich an einer feinen Aromatik nach Honig, frischem Brot und einem Hauch Zitrone erfreuen. Ganz am Ende kommt zudem eine leicht pfeffrige Note hinzu und rundet das Bier zusammen mit einer dezenten Hopfenbittere im Abgang ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com