

Ustersbacher Edel Export



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	goldgelb , klar
	Geruch	 Getreide, Honig, leichte Karamellnote
	Geschmack	 Malz, Getreide, leichte Hopfennote
	Mundgefühl	 feine cremige Textur mit angenehm dezenter Rezenz
	Bittere	 sehr dezente Bittere
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Geflügel, Kalb, Schwein
	Anlass	Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Goldgelb und glänzend bildet das Export eine schöne, weiße Schaumkrone im Glas. Die typisch malzbetonten Aromen, v.a. nach Honig und Getreide, die die Nase erfreuen, bleiben auch auf der Zunge erhalten und schmeicheln in ihrer dezenten Süße und Weichheit dem Gaumen. Feine Karamellnoten und eine elegante Hopfenaromatik im Hintergrund runden das Bier ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com