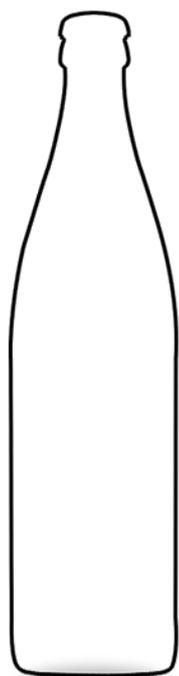


Waldschmidt Export hell



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		würzig, getreidig und mild malzig
 Geschmack		Baguette, Getreide und Brot. Dazu würzige und kernige Noten
 Mundgefühl		angenehm rezent, vollmundig, weich
 Bittere		herbe leicht bittere Aromen im Finish
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Salat
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Mit satt goldiger Farbe und mittelporigem weißen Schaum riecht das Export leicht würzig, getreidig und mild malzig. Am Gaumen ist es angenehm rezent, vollmundig, weich und rund. Geschmacklich geht es los mit milden Aromen nach Baguette, Getreide und Brot. Dazu kommen würzige und kernige Noten und gegen Ende auch immer mehr herbe leicht bittere Aromen. Im Nachtrunk klingt es mild, würzig und immer mit schönem malzigem Unterton aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com