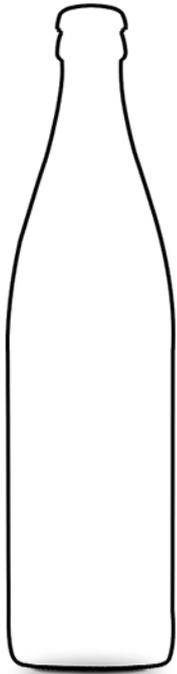


# Weißenhohe Classic Export

**Besonderheit:**

erlesene Zutaten in BIOLAND Qualität



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Karamell, Honig, Aprikose, Malz
 <b>Geschmack</b>		Honig, Aprikose, Karamell, Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		angenehme, leichte Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Gemüse, Kalb, Pasta
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Das bernsteinfarbene, feintrübe Export bildet im Glas eine hellbeige, sehr feinporige Schaumkrone. Eine sehr gut ausgewogene Malzaromatik von Karamell und Honig zusammen mit einem fruchtigen Akzent nach Aprikose erreicht die Nase. Das Bier weist im Antrunk eine gute Rezenz auf, die auch auf der Zunge, zusammen mit einer sehr ausgewogenen Geschmackskomposition aus Karamell, Honig und fruchtigen Elementen nach Aprikose und Pfirsich sowie einem Hauch Zitrone, deutlich spürbar ist. Anhaltend klingt das Bier feinherb aus.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)