

Helles/Lager

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG
Zwiefalter Klosterbräu Engele



7°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe Lager mit seiner stabilen feinporigen Schaumkrone erfreut die Nase mit typisch malzig-getreidigen Tönen. Mild im Antrunk, entwickeln sich auf der Zunge Aromen von Blütenhonig und getreidigen Brotnoten. Eine recht gut wahrnehmbare Hopfenbittere rundet das Bier im Nachtrunk wunderbar ab und steigert die Erwartung auf den nächsten Schluck.

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Getreide, Honig
 Geschmack		Malz, Blütenhonig, dezente Hopfenbittere
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur, leicht prickelnd
 Bittere		leicht anhaltende Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Party



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com