

Besonderheit:

Typisch süddeutsche Bierspezialität



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Getreide, Malz, Brot
 Geschmack		Würzige süßliche Malznoten, Getreide
 Mundgefühl		vollmundig, weich
 Bittere		zurückhaltende Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Pasta, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Hochzeit, TV Abend

Unsere Beschreibung

Es riecht intensiv malzig getreidig aus dem Glas mit dem goldenen klaren Export mit kräftiger Schaumkrone. Beim zweiten Geruchseindruck kommen subtile Aromen von Brot und blumig-grasigen Hopfen hinzu. Rund vollmundig mit fein eingebundener Kohlensäure ist das Bier weich und angenehm. Würzige süßliche Malznoten kombiniert mit Eindrücken nach Bauernbrot, Getreide und grasigem Hopfen bestimmen den Geschmack. Abgerundet durch eine feine zurückhaltende Bittere findet das malzbetonte Export ein genussvolles Ende.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com