

Mönchshof Hell Bayrische Brau Spezialität 0,5 L

Mönchshof Hell Bayrische Brau Spezialität

Mönchshof Hell ist genau so, wie es der Kenner erwartet: golden in der Farbe und dank seiner dezenten, feinen Hopfung "besonders mild" im Geschmack. Traditionell hoch vergoren, erhält es durch drei sorgfältig ausgewählte Hopfensorten zum richtigen Zeitpunkt seine ausgewogene, sanfte Note - die Bitterkeit ist kaum spürbar. Ein genussvoller Bestandteil der bayrischen Lebens- und Bierkultur. Es besticht durch sein ausgewogen mildes, weiches Malzaroma, seine goldene Farbe und seinen elfenbeinfarbenen Schaum. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 6-7°C.

Zutaten:

Wasser, GERSTENmalz, Hopfen, Hopfenextrakt

Hersteller:

Kulmbacher Brauerei Aktien-Gesellschaft, D-95326 Kulmbach, Bayern

www.mönchshof.de

Fazit:

Mönchshof Hell Bayrische Brau Spezialität ist ein Bier, das die Erwartungen der Kenner erfüllt. Seine goldene Farbe und sein besonders milder Geschmack machen es zu einem genussvollen Teil der bayrischen Bierkultur. Mit seinem ausgewogenen, weichen Malzaroma und seiner kaum spürbaren Bitterkeit bietet es ein angenehmes Trinkerlebnis für alle, die die Tradition und Qualität bayrischer Biere schätzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	171 kj
Brennwert kcal	41 kcal
Kohlenhydrate	2,8 g

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	4,9 % Vol.
---------------	------------