

Kellerbier Hell

Brauhaus Faust KG

Faust Kräusen














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Getreide, Honig, Sahne, Aprikose
 Geschmack		Malzbonbon, Honig, Orange, Aprikose
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		dezente Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Käse mild
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das ungefilterte Kellerbier erfreut das Auge mit einem sehr cremigen und stabilen Schaum und seiner goldgelben Farbe. In die Nase steigen neben den malzigen Honigdüften auch fruchtige Aprikosennoten und ein Hauch von Sahne. Der weiche Anrunk lässt die Erwartungen steigen und mündet in ein komplexes Aroma von Malz- und Sahnebonbon, Honig und dezent fruchtigen Noten nach Orange und Aprikose. Eine sehr feine Bittere im Abgang krönt dieses herrliche Kellerbier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com