


# Hirsch Zwickl



Glasform

|   |                         |  |   |
|---|-------------------------|--|---|
|    | <b>Aussehen</b>         |  | sehr helles strohgelb ,<br>starke Trübung                 |
|    | <b>Geruch</b>           |   | Zitrone, grasig, leichte<br>Malznote                      |
|    | <b>Geschmack</b>        |   | helles Malz, grasige<br>Hopfennoten, Limone,<br>Brotrinde |
|    | <b>Mundgefühl</b>       |   | leicht prickelnd,<br>weiche Textur                        |
|   | <b>Bittere</b>          |  | feine Bittere im Abgang                                   |
|  | <b>Speiseempfehlung</b> |  | Aperitif, Brotzeit, Fisch &<br>Meeresfrüchte, Käse mild   |
|  | <b>Anlass</b>           |  | Sommerfest, Picknick,<br>gesellige Runde,<br>Frühshoppen  |

## Unsere Beschreibung

Das strohgelbe naturtrübe Kellerbier verspricht bereits beim Einschenken ein herrlich sommerliche Erfrischung. Gekrönt von einer kompakten Schaumkrone steigen feine, leicht malzige Düfte in die Nase, unterlegt von einer hopfigen Zitrusnote. Im Antrunk weich und dennoch fein prickelnd entfalten sich die Malzaromen auch auf der Zunge und vermischen sich mit eleganten grasig-hopfigen Zitrusaromen, die besonders im Abgang noch unterlegt sind von einer leichten Bittere und getreidigen Brottönen.



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