

Helles/Lager

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG

Zwiefalter Klosterbräu 1521

Besonderheit:

8 Wochen kellergereift



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Würze, Getreide, Malz, Malzbonbon, Honig
 Geschmack		Weißbrot, Wiesenkräuter, weich, Birne
 Mundgefühl		weich, vollmundig
 Bittere		dezent, gut eingebunden
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Strahlend weiß steht der mittelporige, anhaltende Schaum im Glas. Darunter leuchtet ein glanzfeines Goldgelb. Die Nase empfängt den Duft von Würze, Getreide und Malz sowie süßliche Noten von Malzbonon und Honig. Der Antrunk ist leicht moussierend. Weich im Mund schmeckt das 1521 nach Weißbrot, Wiesenkräutern und Birne. Der Nachtrunk ist dezent bitter.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com