

# Zwiefalter Klosterbräu Hopfiges Engele














7°C

Trinktemperatur



Glasform

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <b>Aussehen</b>           |   | gelb , Trübung (opal)                                |
|  <b>Geruch</b>             |  | Kräuter, Zitrusfrüchte, Gras, Birne                  |
|  <b>Geschmack</b>          |  | Orange, Zitrone, Birne, Kräuter, Gras                |
|  <b>Mundgefühl</b>         |  | feine, prickelnde Textur                             |
|  <b>Bittere</b>            |  | angenehme Bittere im Abgang                          |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |   | Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Salat |
|  <b>Anlass</b>           |   | Sommerfest, Picknick, Hochzeit, Party                |

## Unsere Beschreibung

Feinporig und kompakt krönt der weiße Schaum dieses gelbe, vierfach gehopfte Pilsner. Ein sehr hopfenbasiertes Bouquet aus Zitrusfrüchten, Gräsern und fruchtiger Birne steigt in die Nase. Der prickelnde Antrunk ist ebenso erfrischend wie die hopfige Geschmackskomposition. Auch hier stehen Zitrusfrüchte wie Orange, Zitrone und Limette im Vordergrund und werden ergänzt durch eine fruchtige Nuance nach frischem Birnenkompott und einem Hauch Wildkräuter. Ein letztes Mal macht sich dann der Hopfen bei dem angenehm bitteren Abgang bemerkbar.



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