

Kellerbier Hell

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG
Alpirsbacher Kloster Zwickel



11°C
Trinktemperatur














Glasform



Unsere Beschreibung

Bernsteinfarben und mit opalener Trübung - so stellt sich dieses Zwickel im Glas dar. Sehr schöne fruchtige Aromen nach Birnen und Äpfeln in Einheit mit einer leicht hefigen Note steigen in die Nase. Sehr cremig-weich im Antrunk, umschmeichelt es mit seinen Geschmacksnoten aus zartem Biskuit, reifen Birnen und Banane die Zunge. Unterschwellig ist eine feine Zitrusnote wahrzunehmen. Das Bier klingt mit einer sehr dezenten Hopfennote langsam aus.

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Hefe, Apfel, Birne, Karamell
 Geschmack		Biskuit, Birne, Banane, leichte Zitrusnote
 Mundgefühl		cremig-feine Textur
 Bittere		sehr dezente Hopfenbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com