

Alpirsbacher Klosterbräu Pils



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Brot, Pfeffer, Gras
 Geschmack		Getreide, Kräuter, etwas Grapefruit, trocken
 Mundgefühl		feinperlige, milde Kohlensäure, schlanker Körper, trocken
 Bittere		kantige, trockene Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Asiatisch, Käse würzig
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Pils der Alpirsbacher Klosterbräu ist ein wunderbar schlankes und herbes Pils. Hellgelb mit einer feincremigen, fingerdicken Schaumschicht ist es klar glänzend im Glas. In der Nase sind Anklänge von frischem Weißbrot, etwas Pfeffer und frischem Gras. Der Geschmack ist schön herb und das verwendete Malz blitzt vorsichtig hervor. Etwas Kräuter und Grapefruit runden es zusammen mit der feinperligen und milden Kohlensäure ab. Die Bittere ist kantig und trocken und der schlanke Körper tut sein Übriges um einen langen herben Nachklang im Gaumen zu erzeugen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com