














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , starke Trübung
 Geruch		Hefe, Zitrus, Physalis, Pfeffer
 Geschmack		süßlich malzig, Hefe, Kräuter
 Mundgefühl		mittlere Rezenz
 Bittere		edle Hopfenbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat, Schwein
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Kamingsgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das naturtrübe Vollbier präsentiert sich in einem hellen goldgelben Farbton, der von einer deutlichen Trübung gekennzeichnet ist und somit seine ungefilterte Reinheit unterstreicht. Ein festhaftender und feiner Schaum krönt das Bier. In der Nase durchdringt der Duft von Hefe die Sinne. Begleitet wird dieser Eindruck von einer subtilen Zitrusnote, die dem Bouquet eine erfrischende Leichtigkeit verleiht. Ein Hauch von Physalis und eine feine Prise Pfeffer runden die Aromatik ab und sorgen für eine außergewöhnliche Komplexität. Beim ersten Schluck entfaltet das Zwickel sein Geschmacksspektrum. Der mittelrezone Antrunk erfrischt den Gaumen und bereitet ihn auf eine cremige Textur vor, die das Bier geschmeidig umhüllt. Eine sanfte Süße mit einem Hauch von Malz entfaltet sich und wird von charakteristischen hefigen Noten begleitet, die dem Bier eine unverkennbare Authentizität verleihen. Im Abgang überrascht eine edle Hopfenbittere, die dem Geschmackserlebnis eine harmonische Abrundung verleiht.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com