

# Bauhöfer Keller Nr. 5 naturtrüb














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Apfel, Birne, Zitrone
 <b>Geschmack</b>		grüner Apfel, Limette, Kräuter
 <b>Mundgefühl</b>		prickelnde, erfrischende Textur
 <b>Bittere</b>		ausgewogene Hopfenbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Party

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das hellgelbe und unfiltrierte Kellerbier bildet im Glas einen feinporigen Schaum und erfreut die Nase mit fruchtigen Aromen nach grünem Apfel und Zitrone. Im Antrunk spritzig und prickelnd, zeigen sich auch auf der Zunge die Aromen von leicht säuerlichen grünen Äpfeln und Birnen sowie eine elegante Nuance von Gras und Kräutern. Eine erfrischende Hopfenbittere breitet sich auf der Zunge aus und klingt langsam und angenehm anhaltend aus.



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