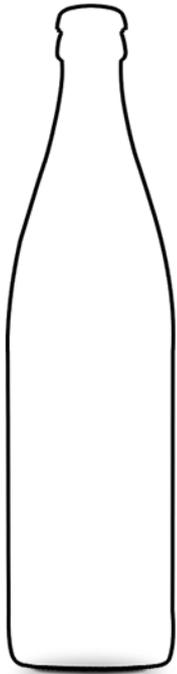


# Bellheimer Kellerbier



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		sehr helles strohgelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Honig, Getreide, leichte Hefenote, Kräuter
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Lindenblütenhonig, Kräuter
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, sehr dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr feine Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Klaus Artmann



Strohgelb, mit feiner Trübung und einem cremig-weißen Schaum - so steht dieses Kellerbier im Glas. Helle Malzaromen nach Honig und Getreide steigen in die Nase, aber auch Hefe und Hopfen machen sich bemerkbar. Der Antrunk ist weich, fast cremig. Auf der Zunge stehen dann hopfigere Töne im Vordergrund wie Zitrone und Kräuter, die aber auch die sehr eleganten Noten von feinstem Lindenblütenhonig nicht verdrängen, sodass alles sehr fein abgerundet wirkt, einschließlich der kaum schmeckbaren Bittere am Ende.



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