

Kellerbier Hell

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg Schäfleshimmel (Bio)

Besonderheit:

Die eingesetzte Bio-Gerste dient beim Abblinsen-Anbau als Stützfrucht. Bioland zertifiziert.














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , leichte Trübung
 Geruch		blumig, frisches Heu, trockenes Getreide
 Geschmack		Honigmelone, blumig, etwas phenolisch, ausbalanciert zwischen herb und süß
 Mundgefühl		feinperlige Kohlensäure, mittel ausgeprägter Körper, sehr fein balanciert
 Bittere		gut ausbalancierte, feine Bittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Party, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Joachim Kuppert



Das Schäfleshimmel Kellerbier der Ber-Brauerei Ehingen ist eine wunderbare Mischung aus duftigen Hopfenaromen und reifen Getreide. Goldgelb mit einer leichten Trübung leuchtet es im Glas. Die Schaumkrone ist klein und fein. Frisches Heu, reifes Getreide und dezent florale Noten erfreuen die Nase. Der Geschmack ist ausbalanciert zwischen fruchtigsüßer Honigmelone, phenolischen Gewürzen und einer feinen Hopfenbittere. Die Kohlensäure ist dezent und betont den fein ausgeprägten Körper.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com