

# Cluss Kellerpils

**Besonderheit:**

ehrliches, ursprüngliches Pils














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		gelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Malz, Kräuter, Toastbrot
 <b>Geschmack</b>		weich, rund, Getreide, hopfig
 <b>Mundgefühl</b>		erfrischend
 <b>Bittere</b>		feine kräuterige Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Asiatisch, Brotzeit, Kalb
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Hochzeit, TV Abend

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Frank Di Marco**



Unter dem grob verdichteten, anhaltenden Schaum steht der honiggelb bis golden Körper mit einer leichten, gleichmäßigen Trübung im Glas. In der Nase entwickelt der Duft von Malz, Kräuter, Toastbrot und Mirabelle. Nach dem lebhaften Antrunk finden sich im weichen Mundgefühl wiederum Malz und Kräuter sowie eine feine Hopfenbittere, die bis zum Abgang nachhält.



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