

Kellerbier Hell

Dachsenfranz Biermanufaktur GmbH & Co.KG

## Dachsenfranz Kellerbier



Glasform

 <b>Aussehen</b>		gelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		frisches Weißbrot, süßlich, Gras, Grapefruit, etwas Hefe
 <b>Geschmack</b>		ausbalanciert hefig, etwas honigsüß, erdig, grasig
 <b>Mundgefühl</b>		kräftige Kohlensäure gut eingebunden in den süßlich malzigen Körper
 <b>Bittere</b>		Bittere kommt schön aufgebaut und nachklingend
 <b>Speiseempfehlung</b>		Asiatisch, Brotzeit, Käse mild, Wild
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde, Party

### Unsere Beschreibung

Das Kellerbier der Brauerei Dachsenfranz ist ein leicht trübes, gelb leuchtendes Bier mit einer dezenten feinen Schaumkrone. Der Geruch nach frischem Weißbrot mit etwas Honig ist spannend und auch etwas duftiges Gras, Grapefruit und Hefe sind zu erschnuppern. Der Antrunk wird dominiert von einer kräftigen Kohlensäure, die perfekt zum süßlichen Malzkörper passt. Der Geschmack ist ausbalanciert hefig und spannend erdig, grasig. Die Bittere ist vielschichtig aufgefächert, startet dezent und baut sich lange nachklingend auf.



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