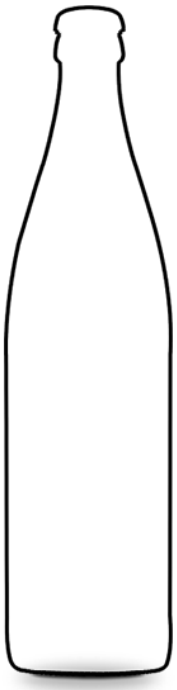
BIER ENTDECKER

Kellerbier Hell

Dachsenfranz Biermanufaktur GmbH & Co.KG

Dachsenfranz Kellerbier



Glasform

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

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG