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