BIER ENTDECKER

Kellerbier Hell

Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co. KG

# Distelhäuser Cellarius Kellerbier

7°C

Trinktemperatur

Glasform

| | | |
|---|---|---|
| **Aussehen** | | goldgelb , Trübung (opal) |
| **Geruch** | | Birne, Apfel, Karamell |
| **Geschmack** | | Malz, Apfel, Kräuter, Karamell |
| **Mundgefühl** | | dicht, starker Körper |
| **Bittere** | | Aroma nach Gras und Kräuter |
| **Speiseempfehlung** | | Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Schwein |
| **Anlass** | | Feierabend, Abenteuer, TV Abend |

## Unsere Beschreibung

Das goldene, hefetrübe Distelhäuser Kellerbier hat seine Besonderheiten durch die ungewöhnliche Kombination aus obergäriger Hefe, einem hohen Anteil Weizenmalz und dem Aromahopfen. Gekonnt zusammengestellt kommen so im Duft fruchtige Noten von Birne, Apfel, Orange in Einklang mit karamelligem Malz und grasigen Hopfenaromen. Frisch, rezent und mit kraftvollen Körper verschafft es sich Eindruck beim Antrunk. Der Geschmack ist ausgewogen zwischen Süße und Bittere. Bis zum Ende sind die fruchtigen Noten nach Apfel und Birne eingebunden vom süßlichen Malz und den grasigen und kräuterartigen herben Hopfennoten.

Weitere Informationen:
**www.bierentdecker.com**

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG