

Eichbaum Ureich Premium Pils














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		sehr helles strohgelb , glanzfein
	Geruch		Gras, Getreide, Zitrone
	Geschmack		Zitrone, Gras, dezente Malznote
	Mundgefühl		fein prickelnde Textur
	Bittere		sehr feine, aber durchaus wahrnehmbare Bittere
	Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
	Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das hellgelbe, glanzfeine Pilsner mit seiner feinporigen weißen Schaumkrone sendet seine typischen grasig-zitronigen Hopfennoten an die Nase, ganz dezent unterlegt von leicht malzigen Tönen. Fein prickelnd erreicht es die Zunge und zeigt im Mund seinen schlanken Charakter mit hopfigen Zitrustönen und auch hier einer dezenten Malznote. Die elegante Bittere ist gut wahrnehmbar und lässt das Bier angenehm und langsam ausklingen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com