

Kellerpils

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG

# Engel Bio Kellerpils

**Besonderheit:**

Biozertifiziert



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		hellgelb , Trübung (opal)
	<b>Geruch</b>		Kräuterig, grasig, Zitrus
	<b>Geschmack</b>		Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Kräuter
	<b>Mundgefühl</b>		Schlank, spritziger Körper
	<b>Bittere</b>		Bittere baut sich zügig auf und klingt angenehm aus
	<b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Pasta, Salat
	<b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit, Abenteuer

## Unsere Beschreibung

Das Bier zeigt sich in einem leuchtend frischen, hellen Goldton mit opal durchgezogener Hefetrübung. Im Duft sind Aromen nach Zitronengras und verschiedenen, an Alpenkräuter erinnernden Hopfenaromen zu erkennen. Der Antrunk wirkt dezent süßlich und wechselt schnell in einen schlanken Körper. Die pilstypische Bittere zeigt sich elegant und balanciert. Die spritzige Kohlensäure unterstützt den schlanken Körper und macht das Bier zu einem erfrischenden Genuss.



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