

Pils

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG

# Engel Premium Pils



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Wiesenkräuter, Honig, Holunder
 <b>Geschmack</b>		Bittere, Malz, Weißbrot, frisch
 <b>Mundgefühl</b>		frisch, elegant, schlank
 <b>Bittere</b>		Kräftige jedoch angenehme Hopfenbitter
 <b>Speiseempfehlung</b>		Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Pasta, Salat
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Der weiße Schaum weist eine kompakte Konsistenz auf, ist stabil und anhaftend. Aus dem Glas strahlt ein brillantes Sonnengelb. Im frischen Duft sind Wiesenkräuter und Honig mit einem Hauch Holunder zu erkennen. Der Antrunk ist schön spritzig. Hopfenbittere, Malz und Weißbrot bestimmen die frischen Aromen. Anhaltend mit einer angenehmen Bittere verklingt das Bier.



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