

Esslinger Zwickel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	goldgelb , Trübung (opal)
	Geruch	 Honig, Brot und Keksaromen, Kräuter
	Geschmack	 Süßlich, malzig, getreidig
	Mundgefühl	 weich, vollmundig, erfrischend
	Bittere	 Langanhaltend, harmonisch, mild
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild
	Anlass	Sommerfest, Picknick, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dunkelgold mit rotbraunen Farbtönen im Kern und einer opalisierenden Hefetrübung durchzogen, wird das Zwickel von einem feinporigen, stabilen, schneeweißen Schaum bedeckt. Der vollmundige, weiche Körper duftet nach Karamell, Keks- und Kräuteraromen. Die fein eingebundene Hopfenbittere und die sanfte Spritzigkeit geben dem Zwickel einen erfrischenden Charakter.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com