

Kellerbier Hell

Brauhaus Faust KG

## Faust Kräusen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Getreide, Honig, Sahne, Aprikose
 <b>Geschmack</b>		Malzbonbon, Honig, Orange, Aprikose
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche Textur
 <b>Bittere</b>		dezente Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Käse mild
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

### Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das ungefilterte Kellerbier erfreut das Auge mit einem sehr cremigen und stabilen Schaum und seiner goldgelben Farbe. In die Nase steigen neben den malzigen Honigdüften auch fruchtige Aprikosennoten und ein Hauch von Sahne. Der weiche Anrunk lässt die Erwartungen steigen und mündet in ein komplexes Aroma von Malz- und Sahnebonbon, Honig und dezent fruchtigen Noten nach Orange und Aprikose. Eine sehr feine Bittere im Abgang krönt dieses herrliche Kellerbier.



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