

Pils

Brauhaus Faust KG

## Faust Pils

**Besonderheit:**

Dekoktionsverfahren, offene Gärung



6°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		gelb , glanzfein
	<b>Geruch</b>		Gras, Kräuter, Honig
	<b>Geschmack</b>		Gras, Zitrone, feiner Biskuit
	<b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde und spritzige Textur
	<b>Bittere</b>		sehr gut eingebundene, anhaltende Bittere im Nachtrunk
	<b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
	<b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das gelbe, glanzfein leuchtende Pilsner bildet im Glas eine sehr stabile und feinporige Schaumkrone. Während des fein prickelnden Antrunks steigen grasig-kräuterige Duftnoten in die Nase, fein unterlegt von zarten Honigtönen. Der schlanke Körper zeigt sich auch auf der Zunge mit hopfigen Geschmacksnoten wie Zitrone, wilden Kräutern und Gras, abgerundet durch eine sehr elegante Malznote nach feinstem Biskuit. Die kräftige Bittere im Nachtrunk ist sehr gut eingebunden und vervollständigt den Charakter des Biers.



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