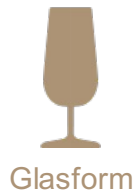













Pils

Frankfurter Brauhaus GmbH
Feldschlößchen Pilsner



6°C
Trinktemperatur



 Aussehen		gelb , klar
 Geruch		Gras, Heu, Zitrone, leichte Honignote
 Geschmack		Gras, Stroh, Getreide, Zitrone
 Mundgefühl		kräftig prickelnde Textur
 Bittere		Kräftige, anhaltende Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das hellgoldene, klare Pilsner mit seiner cremigen und feinporigen Schaumkrone sendet dezente, aber arttypische Aromen an die Nase, wobei Gras und Heu im Vordergrund stehen. Eine hintergründige Honignote ist sowohl in der Nase, als auch nach dem sehr spritzigen Anrunk auf der Zunge zu spüren. Allerdings stehen auch dort hopfige Aromaakzente wie Heu, Stroh und Zitrone im Vordergrund und das Malz macht sich nur mit einer leichten Brotnote bemerkbar. Mit einer sehr kräftigen Bittere klingt das Bier schließlich langsam und anhaltend aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com