Kellerbier Hell

## Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG

## Flensburger Kellerbier



7°C
Trinktemperatur



Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
<b>Geruch</b>		Malz, Karamell, Waldhonig
<b>G</b> eschmack		Haselnuss, Karamell, Apfel
<b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde Textur
B Bittere		sehr dezente Bittere wahrnehmbar
Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Käse mild
Anlass		Picknick, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung

## Biersommelier: Klaus Artmann



Die naturtrübe Bernsteinfarbe besticht im Glas ebenso wie der feinporige und sehr stabile Schaum dieses Kellerbiers. Die Nase stößt sofort auf sehr nussige Aromen in eleganter Verbindung mit Karamellnoten und einem Hauch Waldhonig. Weich und nur sehr fein prickelnd umhüllt das Bier die Zunge und erfreut mit seinen milden Malzaromen nach Karamell, Honig und einem leichten fruchtigen Touch nach reifem Apfel. Eine sehr dezente und nur bedingt wahrnehmbare Bitter rundet das Bier am Ende ab.





