BIER ENTDECKER

Kellerbier Hell

Brauerei C. Franz GmbH

Franz Kellerbier

Besonderheit:
9 Tage im offenen Gärbottich bei 8° Celsius, Reifung 5-8 Wochen im liegenden Reifetank bei 0° Celsius.

7°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
Geruch		malzig-würzig, leicht erdig
Geschmack		hefig, malzig, erdig
Mundgefühl		rund, weich
Bittere		mild, erst im Nachtrunk
Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Pasta
Anlass		Picknick, Feierabend, TV Abend

Unsere Beschreibung

Das fast bernsteinfarbene trübe Kellerbier hat einen kräftigen Schaum und grüßt die Nase mit würzig-malzigen Tönen. Auch dezente kräuterartige Hopfennoten und leicht erdige Noten schwingen mit. Vollmundig bestätigt der für Kellerbiere typische hefige, malzige und erdige Charakter den Geruch. Im Nachtrunk kommen die malzige würzige Süße und eine leichte Bittere ausgewogen zur Geltung.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG