

Pils

Brauerei C. Franz GmbH

Franz Pils

Besonderheit:

Gärung: 9 Tage im offenen Gärbottich bei 8 °C. Reift 5-8 Wochen im liegenden Reifetank bei 0 °C.














6°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , glanzfein
	Geruch		Malz, etwas Kräuter
	Geschmack		Malz, Getreide, mild
	Mundgefühl		lebendig, spritzig
	Bittere		mild, im Nachtrunk feinherb
	Speiseempfehlung		Aperitif, Geflügel, Pasta
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Golden in der Farbe, blank mit Glanz und dem Duft nach mildem Malz, leichte Würzigkeit und grasigen Hopfentönen präsentiert sich das Pils. Schlank, spritzig mit leicht malzbetonten Noten kommt es im Mund an und entwickelt sich mild und ausgewogen. Gegen Ende und im Nachtrunk zeigen sich dann runde feine Bitternoten und regen zum nächsten Schluck an.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com