

Pils

Freiberger Brauhaus GmbH

Freiberger Pils














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Gras, Kräuter, Zitrone, etwas Getreide
 Geschmack		Zitrone, Kräuter, Heu
 Mundgefühl		prickelnd erfrischende Textur
 Bittere		sehr kräftige und anhaltende Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Glanzfein und in einem sehr hellen Gelb zeigt sich dieses Pilsner im Glas, bedeckt von einer sehr feinporigen, kompakten und stabilen Schaumkrone. Typische Hopfenaromen nach Gras und Kräutern steigen in die Nase. Auch auf der Zunge findet man nach dem rezenten, erfrischend prickelnden Antrunk die grasigen und kräuterigen Noten wieder, unterlegt noch von einer Zitrusnote und einem Hauch Getreide. Durch die kräftige Bittere am Ende bleibt der Hopfengeschmack dieses sehr schlanken Biers noch lange nach dem Abgang erhalten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com