

# Freiburger Pilsner



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Zitrusfrüchte, Gras, ganz leichte Honignote
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Zitruschalen, Hopfen
 <b>Mundgefühl</b>		erfrischend-prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr gut wahrnehmbare Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Digestif, Geflügel, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Party

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe Pilsner weist eine dichte weiße Schaumkrone auf. Dass der Hopfen hier im Vordergrund steht, merkt man bereits vor dem ersten Schluck, wenn die zitrusartigen Aromen in die Nase steigen. Schlank und erfrischend trifft es im Antrunk auf die Zunge, entwickelt klare Aromen nach Zitrone und Zitruszesten und erfreut die Geschmacksknospen am Ende mit einer sehr gut eingebundenen Hopfenbittere, die den Abgang anhaltend ausklingen lässt.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)