

Kellerbier Hell

Brauerei Schimpfle GmbH & Co KG

Freiherr von Zech Kellerbier

Besonderheit:

traditionell in offenen Gärbottichen.














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		kupfer , starke Trübung
	Geruch		Karamell, Malz, frisches Brot
	Geschmack		Karamellmalz, Waldhonig, Harz, Bauernbrot
	Mundgefühl		fein prickelnde, dezent cremige Textur
	Bittere		feine Hopfenbittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta, Rind
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe dieses naturtrüben Kellerbiers zeigt Töne von Bernstein und Kupfer, gekrönt von einem hellbeigen, feinporigen Schaum. In der Nase findet man erstaunlich kräftige Malz- und Karamelltöne, unterlegt von dezentem Brotduft. Fein prickelnd im Antrunk, entfaltet sich der runde Körper des Biers langsam im Mund und hüllt den Gaumen ein mit seinen malzigen Honig- und Karamellnoten. Ein feiner Harzgeschmack krönt das Gesamtprofil und wird zum Ende hin noch abgerundet durch eine sehr dezente Hopfenbittere, die einen langanhaltenden Ausklang verspricht.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com