

Kölsch

Cölnener Hofbräu P. Josef Früh KG

Früh Kölsch














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , glanzfein
 Geruch		Zitrusfrucht, blumige Noten, Apfel, Birne
 Geschmack		Zitrone, Kräuter
 Mundgefühl		Sehr fein prickelnde Textur
 Bittere		Sehr feine Hopfenbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Aperitif, Geflügel, Käse mild, Salat
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Ein weißer, sehr feinporiger Schaum krönt dieses gelbe, glanzfeine Kölsch. In die Nase steigen fein fruchtige Aromen nach Zitrone, Apfel und Birnen mit floralen Akzenten. Der Antrunk ist sehr fein prickelnd. Auf der Zunge überwiegen fein hopfige Noten nach frischer Zitrone und Kräutern. Am Ende klingt das Bier in einer sanften Bittere aus und hinterlässt einen erfrischenden Nachton.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com