

Kellerbier Hell

Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH & Co. KG
Fürstenberg Naturtrübes Helles












Besonderheit:
hoch vergoren > 82 %



6°C
Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , leichte Trübung
 Geruch		Frisch, ein Hauch Zitrus, Getreide und mineralisch-hefige Noten
 Geschmack		süßliche getreidige, malzige Aromen, dezent Hopfen
 Mundgefühl		Mild, weich mit sehr gut eingebundener Kohlensäure
 Bittere		dezent herb, rundet ab, schafft Balance
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Gemüse, Pasta
 Anlass		Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung



Biersommelier: Klaus Artmann



Mit seiner hellen goldgelben Farbe und dem durchgängigen naturtrüben Schimmer lächelt einem das Fürstenberg Hell naturtrüb im Glas an und oben auf strahlt eine schöne fein- und mittelporige Schaumkrone. Der frische Geruch mit einem Hauch Zitrus, Getreide und mineralisch-hefige Noten macht Lust auf den ersten Schluck. Mild, weich mit sehr gut eingebundener Kohlensäure entwickelt sich ein angenehmes Mundgefühl. Am Gaumen zeigen sich erst süßliche getreidige, malzige Aromen, die sehr gut in Balance sind mit den milden Grapefruit- und dezent herben Hopfennoten. Dazu rundet die Naturtrübung alles ab. Der Nachtrunk beginnt mild mit Getreide- und Malzaromen, die sich immer mehr zurückziehen und so am Ende Platz machen für einen dezent herben Nachhall.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com