

Kellerbier Hell

Giesinger Biermanufaktur &  
Spezialitätenbraugesellschaft mbH  
**Giesinger Erhellung**

**Besonderheit:**

gebraut mit 3 Malzsorten und 3 Hopfensorten



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		etwas schwefelig, Zitronenzeste, Marzipan, leicht hefig
 <b>Geschmack</b>		ausbalanciert, Honig, feine Hopfenote, Gras, Baguette
 <b>Mundgefühl</b>		feine, angenehme Kohlensäure, mild und balanciert
 <b>Bittere</b>		sehr gut ausbalanciert, schöne Bittere, etwas Zitrus
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Käse würzig, Orientalisch, Salat
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Untergiesinger Erhellung ist das Kellerbier vom Giesinger Bräu aus München. Naturtrüb, kräftig bronzefarben ist es mit einer schönen, stabilen, weißen Schaumkrone ausgestattet und macht Vorfreude auf den Genuss. Sortentypisch kitzelt eine leichte frische Schwefelnote die Nase. Zitronenzeste und grasige Noten sind Grüße des Hopfens. Süßes Marzipan, Getreide und ein Hauch Hefe runden den Geruch ab. Der Antrunk ist anfangs süß und erinnert an Honig. Baguett und trockenes Getreide finden finden sich auf der Zunge und der Hopfen bringt eine herbe Zitrusfruchtnote mit. Die milde Kohlensäure verleiht der schönen Balance der Bieres Nachdruck und man wünscht sich ein weiteres mit Freunden zu trinken - und noch eines



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