

Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Kartoffelbrot, Hefe, reifer Apfel
 Geschmack		Malz, Quitte, dezente Säure
 Mundgefühl		Gut eingebundene, ausgeprägte Rezenz
 Bittere		Elegante, grasige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Rind, Schwein
 Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Die naturtrübe Bierspezialität der Brauerei Gold Ochsen aus dem Baden-Württembergischen Ulm präsentiert sich im Glas in einem satten goldgelb mit natürlicher Hefetrübung. Der Schaum ist weiß, feinporig und stabil und haftet gut am Glas, wodurch das Bier bereits optisch Lust auf den ersten Schluck macht. Der Geruch ist dominiert von süßlichen Malzaromen nach Kartoffelbrot und fruchtigen Hefenuancen nach reifem Apfel. Dezent im Hintergrund, aber dennoch wahrnehmbar, gesellt sich eine kräuterig-grasige Note zu dem Aromenspiel. Weich und cremig im Antrunk entfaltet das vollmundige Kellerbier auf der Zunge seine volle Aromatik, welche durch die gut eingebundene Rezenz gleichmäßig im Mund verteilt wird. Würzige Malzaromen werden von fruchtiger Quitte verstärkend ergänzt. Im Abgang ist eine ausgleichende, sanfte Bittere sowie eine erfrischende Säure wahrnehmbar, wodurch ein runder Gesamteindruck entsteht.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com