

Gruibinger Brunnenbier Naturtrüb



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	gelb , Trübung (opal)
	Geruch	 hefe-würzig
	Geschmack	 Hefe, Brot
	Mundgefühl	 rund, sanft
	Bittere	 etwas herb im Finish
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Käse mild, Orientalisch, Schwein
	Anlass	Picknick, Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Joachim Kuppert



Kellerbiertypisch sind die Attribute wie goldgelbe naturtrübe Farbe, gemischtporige Schaumdecke, reduzierte gut eingebundene Kohlensäure und hefige Eindrücke. Also all das was man erwarten würde, wenn man direkt am Lagertank zwickeln würde. Herausragend sind beim Brunnenbier das weiche runde Mundgefühl und die frischen hefewürzigen Aromen, die gut zu dem Malz- und Brotnoten passen. Erst im Finish kommen herbe abrundende Grüße von Hopfen dazu.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com