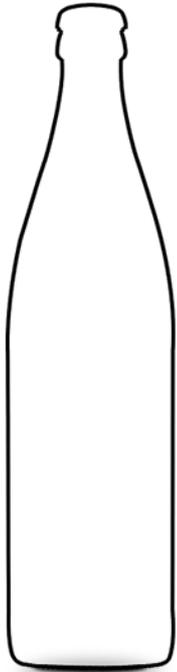


# Hirschbrauerei Hirschle Pils



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		hellgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Zitrone, Kräuter, Getreide
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Kräuter, Gras, etwas Biskuit
 <b>Mundgefühl</b>		prickelnde, erfrischende Textur
 <b>Bittere</b>		sehr gut eingebundene , deutlich wahrnehmbare Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Ein weißer, sehr feinporiger Schaum krönt dieses hellgelbe, glanzfeine Pilsner. In die Nase steigen feinherbe Aromen nach Zitrone, Gras und Kräutern in ausgewogener Verbindung mit einer dezenten Getreidenote. Der Antrunk ist erfrischend prickelnd. Auf der Zunge überwiegen fein hopfige Noten nach frischer Zitrone und Kräutern, allerdings ist auch eine leicht nussig anmutende malzige Biskuitnote hintergründig zu erkennen. Am Ende klingt das Bier mit einer kräftigen, aber nicht überlagernden Bittere aus und hinterlässt einen erfrischenden Nachton.



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