

Kellerbier Hell

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG  
**Hochdorfer Keller-Gold naturtrüb**

**Besonderheit:**

Produktion: gemäß Slow Brewing zertifiziert und CO2-neutral














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Blütenhonig, hefig-mineralische Noten, Cashew
 <b>Geschmack</b>		Dunkles Brot, Hefe, etwas Karamell
 <b>Mundgefühl</b>		Cremiges Mundgefühl mit gut eingebundener Kohlensäure
 <b>Bittere</b>		edle Hopfenbittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das Hochdorfer Keller-Gold gehört der Gattung der Keller- bzw. Zwickelbiere an. Es erfreut das Auge mit seiner dunkel goldgelben Farbe, seiner satten Trübung und einer festhaftenden, dichten Schaumkrone. In der Nase sind vorrangig süßliche Töne nach Blütenhonig wahrnehmbar. Aber auch hefig-mineralische Noten sowie ein Hauch von Nuss, was an Cashewkerne erinnert, sind zu erkennen. Überaus mild und cremig streichelt das Keller-Gold den Gaumen und lässt milde Malzklänge und etwas Karamell zusammenspielen. Die fruchtigen Hefetöne geben der Bierspezialität seinen vollen Körper. Je länger das Bier verweilt, desto mehr kommen edle Naturhopfenaromen in den Vordergrund und lassen das Bier harmonisch ausklingen.



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