

Hofbräuhaus Traunstein Zwickl

Besonderheit:

Die unfiltrierte, naturbelassene Form unseres Hellen














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
	Geruch		Landbrot, Bisquit, frisches Gras
	Geschmack		Akazienhonig, Bisquit, frisches Heu, Kräuter
	Mundgefühl		fein moussierend
	Bittere		kräuterig-grasige Herbe im Abgang
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Kalb, Käse mild
	Anlass		Picknick, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Dieses Zwicklbier aus Bayern charakterisiert sich durch ein untergäriges Profil und die stilgerechte, natürliche Trübung. Frisch, in einem hellen goldgelb tritt es in Erscheinung und lädt mit seiner stabilen, festhaftenden Schaumkrone auf den ersten Schluck ein. Leichte Malznoten und ein eleganter Duft nach Bisquit steigen sanft in die Nase, welche von Aromen nach frischem Gras ergänzt werden. Hofbräuhaus Traunstein's Zwickl überzeugt durch einen weichen Antrunk mit typisch malzigem Charakter und einer milden, leicht moussierenden Rezenz. Helle Malzaromen entfalten sich zusammen mit süßlichen Noten nach Akazienhonig auf der Zunge und vermischen sich dort mit edlen grasig-kräuterigen Hopfenaromen, die besonders im Abgang von einer dezenten Bittere und getreidigen Brottönen unterlegt werden.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com