

Pils

Hofbräuhaus Traunstein Josef Sailer KG

# Hofbräuhaus Traunstein Pils

**Besonderheit:**

Ein mild gehopftes, äußerst stimmiges Pils bayrischer Brauart



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		gelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Zitrone, Gras, Heu, Kräuter
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Grapefruit, Kräuter, ein Hauch Honig
 <b>Mundgefühl</b>		angenehm prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr gut wahrnehmbare und eingebundene Hopfenbittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Gelb, glanzfein, mit einem weißen, feinporigen Schaum - so präsentiert sich dieses Pilsner im Glas. Typisch sind die hopfenbasierten Düfte nach Zitrone, Gras und diversen Kräutern, die in die Nase steigen. Der schlanke Körper des Biers trifft prickelnd auf die Zunge und geht seinen geradlinigen Weg über die Zunge, wobei sich dort eine kompakte Hopfenaromatik nach Grapefruit, Gras und Zitrone entwickelt. Ein ganz feiner malziger Touch nach Honig rundet den Geschmack ab. Langsam und anhaltend durch eine sehr gute Bittere klingt das Bier aus.



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