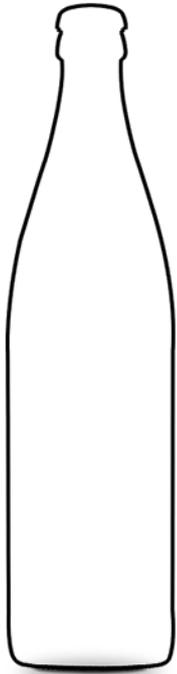


Kellerpils

Kaiser Brauerei GmbH

Kaiser Keller-Pils



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Getreide, Hefe, Malz
 Geschmack		Getreide, süßliches Malz, Hefegebäck
 Mundgefühl		lebendig, cremig
 Bittere		zurückhaltend, fein abgestimmt
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Pasta
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Stark eingetrübt durch die Hefe- und Schwebestoffe wirkt die matt goldene Farbe edel. Eine schöne cremige Schaumkrone setzt sich oben ab. Im Geruch kommen getreidige und hefige Noten hervor, die moderat von grasigen Hopfentönen durchzogen werden. Der Antrunk ist rezent und zeigt den kräftigeren Körper. Das Kaiser Kellerpils wirkt im Geschmack durch die getreidigen und süßlich malzigen Noten in Kombination mit der frischen säuerlichen Hefe ähnlich einem Kellerbier. Denn der Hopfen ist zurückhaltend, aber fein abgestimmt und nur wenig bitter. Auf der Zunge verweilt am Ende eine Mischung aus Getreide, Hefe und etwas milder Hopfenbittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com