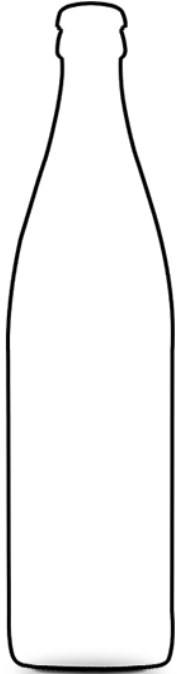


Helles/Lager

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG
Käthchenbier

Besonderheit:

Slow Brewing Verfahren, Qualität aus Baden-Württemberg














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		gelb , glanzfein
	Geruch		Honig, Kräuter, Getreide
	Geschmack		Honig, Brot, Bisquit
	Mundgefühl		lebendige Rezenz
	Bittere		ausgleichend kräuterige Hopfenbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Pasta, Schwein
	Anlass		Grillen, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das Käthchen Bier, eine stolze Kreation der renommierten Heilbronner Biermarke, verkörpert eine wahre Hommage an die Braukunst. Seit April 2023 wird es von der Hochdorfer Kronenbrauerei mit dem angesehenen Slow Brewing Zertifikat abgefüllt. Ein wahrhaft exquisites Bier, das sich dem Stil des "Helles" verschrieben hat. Im Glas erstrahlt das Käthchen Bier in einem sanften Goldton, der von einer bemerkenswerten Klarheit und einem strahlenden Glanz geprägt ist. Ein beeindruckender, haftender Schaum krönt das Bier und verleiht ihm eine ansprechende Präsenz im Glas. Beim ersten olfaktorischen Eindruck offenbart das Käthchen Bier sein vielschichtiges Aromenspiel. Eine sanfte Getreidenote harmoniert perfekt mit einer subtilen Brotnuance, die eine angenehme Wärme und Vertrautheit vermittelt. Eine zarte Kräuterwürze und eine feine Spur von Honig verweben sich zu einem verführerischen Duft, der die Sinne verwöhnt. Beim ersten Schluck erweist sich das Käthchen Bier als ein lebendiger Genuss. Die lebhaft

Kohlensäure belebt den Gaumen und verleiht dem Bier eine erfrischende Leichtigkeit. Eine anfängliche honigsüße Nuance umschmeichelt die Geschmacksknospen und wird von einem reichen Brotcharakter begleitet, der dem Bier eine angenehme Vollmundigkeit verleiht. Im Abgang entfaltet das Käthchen Bier seine wahre Größe. Eine fein dosierte Kräuterbittere tritt in den Vordergrund und sorgt für eine zugleich anspruchsvolle Geschmackserfahrung. Hier zeigt sich die ausgewogene Komposition des Bieres in ihrer ganzen Bittere gekonnt die Balance zwischen Eleganz und Intensität hält.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com