

Kauzen Kellerbier



6°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	goldgelb , Trübung (opal)
	Geruch	 Zitrone, Gras, feine Malznote
	Geschmack	 Zitrone, Malz, blumig und nussig
	Mundgefühl	 spritzig-prickelnde Textur
	Bittere	 leichte Bittere spürbar
	Speiseempfehlung	Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse mild
	Anlass	Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Goldgelb und mit einer opalen Trübung bildet das Kellerbier eine stabile weiße Schaumkrone im Glas. Der Duft setzt sich zusammen aus einerseits grasig-zitronigen Hopfennoten und malzig-nussigen Aromen als leichter Gegenpol dazu. Im Antrunk sehr erfrischend und mit ausgeprägter Rezenz erfreut sein schlanker Körper die Zunge mit gut ausgewogenen leicht malzig-süßen Noten in Verbindung mit deutlich spürbaren zitronigen Hopfenaromen, die sich auch für den leicht bitteren und durchaus anhaltenden Abgang verantwortlich zeichnen. Ein sehr rundes und ausgewogenes Kellerbier, das nach einem weiteren Schluck verlangt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com