

Kellerbier Hell

Kulmbacher Brauerei AG
Keiler Kellerbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
 Geruch		Malz, Karamell, Honig, Quitte
 Geschmack		Malz, Biskuit, Zitrone
 Mundgefühl		weiche, leicht cremige Textur
 Bittere		sehr dezente Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Käse mild
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Mit seiner naturbelassener unfiltrierter Trübe und einem sehr feinporigen, cremigen Schaum erfreut das Kellerbier das Auge. Dezente Malzaromen, unterlegt mit einer fruchtigen Note nach Quitten, steigen in die Nase und finden sich auch auf der Zunge wieder. Eine leicht süßliche Note nach frischem Biskuit und Karamell sowie eine hopfenbasierte Zitrusaromatik runden das Bier ab, das mit einer sehr dezenten Bittere langsam ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com