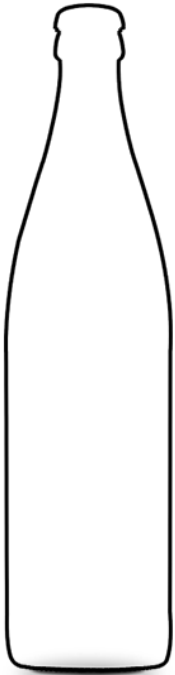
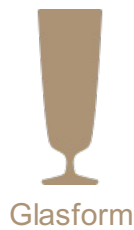













Export/Spezial

Familienbrauerei M. Ketterer GmbH & Co.KG
Ketterer Edel



7°C
Trinktemperatur



 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Getreide, Malz, Brot, Birne
 Geschmack		Malz, Brot, reifer Apfel
 Mundgefühl		weiche, leicht cremige Textur
 Bittere		angenehme Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Schwein
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die goldgelbe, glanzfeine Farbe des Exports und der stabile feinporige Schaum bestechen im Glas. Auf die Nase treffen ausgewogene Malzaromen nach frischem Brot, Getreide und einem Hauch Birne. Der Antrunk ist weich und nur dezent prickelnd. Auch auf der Zunge überwiegen die Malznoten wie feinsten Honig und Weißbrot. Bevor der Nachtrunk mit seiner sehr dezent eingebundenen feinen Bittere startet, kommt ein Hauch reifer Apfel auf, der sich ausbreitet und auch nach dem Abgang noch lange verweilt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com