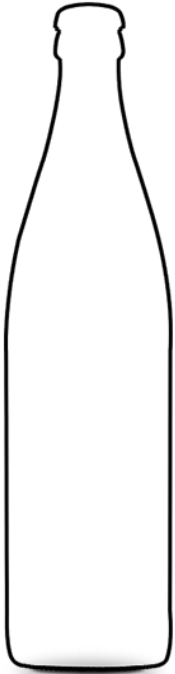


Kellerpils

Familienbrauerei M. Ketterer GmbH & Co.KG  
**Ketterer Zwickel Pils**



7°C  
Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		hellgelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Gras, frisches Brot, Zitrusfrucht
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Gras, Kräuter, Weißbrot
 <b>Mundgefühl</b>		feinprickelnde erfrischende Textur
 <b>Bittere</b>		schön eingebundene Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Hochzeit, Party

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Feinprickelnd und schlank - so präsentiert sich der Körper dieses Zwickel Pilsners auf der Zunge, nachdem es sich dem Auge mit seiner hellgelben und leicht trüben Färbung und der Nase mit seinen hopfenbasierten Aromen nach Gras, Kräutern und Zitrusfrüchten präsentiert hat. Auch im Mundraum steht die Hopfenaromatik nach Wiesenkräutern, Zitrone und frischgemähtem Gras im Vordergrund, wird aber gleichzeitig harmonisch abgerundet durch seine malzigen Nuancen von frischem Weißbrot. Mit einer gut anhaltenden Bittere klingt es langsam und erfrischend aus.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)