

Ketterer Zwickel Pils



7°C

Trinktemperatur



Glasform

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