

Königsbräu Zwickl



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Orange, Pfirsich, Getreide
 Geschmack		Pfirsich, Honig, Getreide, Hefe
 Mundgefühl		cremig-weiche, leicht prickelnde Textur
 Bittere		kaum Bittere spürbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Kalb, Käse mild
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Sehr feinporig steht die Schaumkrone auf dem naturtrüben, goldgelben Zwickelbier. Weiche, leicht fruchtige Aromen nach Pfirsich und Orange steigen in die Nase und breiten sich auch sehr dezent nach dem cremigen Antrunk auf der Zunge aus. Daneben spürt man einen Hauch Orangenhonig in Verbindung mit getreidigen Noten und etwas Hefe. Das Bier klingt aus ohne nennenswerte Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com