

# Königsbräu Zwickl














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Orange, Pfirsich, Getreide
 <b>Geschmack</b>		Pfirsich, Honig, Getreide, Hefe
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche, leicht prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		kaum Bittere spürbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Kalb, Käse mild
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)