

Pils

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG

Krombacher Pils














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Hopfen, Zitrusfrüchte, Blütenhonig
 Geschmack		Hopfen, Zitrone, Brotgetreide
 Mundgefühl		fein prickelnde Textur
 Bittere		gut eingebundene Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe und klare Pils bildet einen sehr beständigen weißen und feinporigen Schaum. Dezente Hopfenaromen nach Zitrone und frisch gemähtem Gras steigen in die Nase, ebenso wie feine Honigtöne. Der leicht prickelnde Antrunk geht über in eine hopfenbasierte Geschmacksaromatik nach Grapefruit und Zitrone , wobei im Mittelteil auch eine leichte Getreidenote nach frischem Brot erkennbar ist. Die gut eingebundene und deutlich wahrnehmbare Bittere klingt langsam und anhaltend aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com