



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Honig, Getreide, leichte Hefenote
 <b>Geschmack</b>		Honig, Karamell, Getreide, etwas Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		nur dezent prickelnde, weiche Textur
 <b>Bittere</b>		angenehme Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Käse mild
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Party

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Bronzefarben und feinrüb - so präsentiert sich dieses Kellerbier im Glas. Neben den leichten Hefearomen nimmt die Nase auch Düfte nach Honig und frischem Getreide wahr. Mild ist der Antrunk und auch auf der Zunge spürt man nur ein sehr feines Prickeln. Auch hier steht der Honig eindeutig im Vordergrund, aber auch Karamell und Brotgetreide ist zu schmecken. Der Hopfen macht durch eine fein säuerliche Zitrusnote auf sich aufmerksam, bevor das Bier mit einer angenehmen Bittere ausklingt.



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