

Kellerbier Hell

Weldebräu GmbH & Co. KG

Kurpfalz Bräu Kellerbier











7°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		gelb , leichte Trübung
 Geruch		frische Hefe, würzig, Getreide, dezent Zitrus und Blumen
 Geschmack		Getreide, Hefe, würzig
 Mundgefühl		cremig, voll, mild
 Bittere		gut eingebunden, steigert sich bis zum Nachtrunk, rund
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Käse mild
 Anlass		Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas zeigt sich ein dichter, lang anhaltend kompakt stehender Schaum sowie eine schöne gleichmäßige trübe, getreidegelbe Farbe. Das Kellerbier verströmt seinen Duft nach frischer Hefe, Getreide, würzige und dezente Zitrusaromen. Rund, cremig und voll schmeichelt es den Gaumen und die Aromen von Getreide, Zitrus, Hefe und würziges Malz spielen gut zusammen. Vom Antrunk bis zum Finish baut sich eine gut eingebundene Bittere auf, die den Gesamteindruck abrundet aber nicht dominiert. Frisch und stilgerechter Klassiker!



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com