














Unsere Beschreibung

Lamm-Bräu Bierappel, ein ungewöhnlicher Name für ein Bier, welcher auf eine Sage des Schlossgeists zurückgeht. Das leicht trübe, hellgelbe Pils mit feiner Schaumkrone erfreut die Nase mit einem Duft nach frische Gras, mediterranen Kräutern und ein klein wenig kommt die verbliebene Hefe durch. Der Geschmack ist blumig frisch und etwas getreidig und zusammen mit der weichen, feinerligen Kohlensäure ist der Bierappel ein durchaus schlankes Bier, das Freude macht. Die Bittere ist schön eingebunden und klingt zurückhaltend nach.

| | | |
|--|---|--|
|  Aussehen | | hellgelb , Trübung (opal) |
|  Geruch |  | frisches Gras, mediterrane Kräuter, Getreide |
|  Geschmack |  | Tropische Früchte, blumig, frisches Getreide, grasig |
|  Mundgefühl |  | weich und feinerlig kombiniert mit einem schlanken Körper |
|  Bittere |  | schön eingebundene, dezent florale Bittere, die wenig nachklingt |
|  Speiseempfehlung | | Asiatisch, Gemüse, Käse würzig, Salat |
|  Anlass | | Sommerfest, Picknick, Party, TV Abend |



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com