

# Lehner Landbier kellertrüb



7°C

Trinktemperatur



Glasform

|                                                                                     |                         |                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Aussehen</b>         | goldgelb , Trübung (opal)                                                                                                      |
|    | <b>Geruch</b>           |  Getreide, Honig, Zitrone, Kräuter          |
|    | <b>Geschmack</b>        |  Honig, Getreide, Kräuter, feine Zitrusnote |
|    | <b>Mundgefühl</b>       |  weiche, fein prickelnde Textur             |
|    | <b>Bittere</b>          |  feine Hopfenbittere im Nachtrunk           |
|  | <b>Speiseempfehlung</b> | Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse mild                                                                           |
|  | <b>Anlass</b>           | Sommerfest, Picknick, Party                                                                                                    |

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Goldgelb, mit opaler Trübung und einer dichten weißen Schaumkrone, so präsentiert sich dieses Kellerbier im Glas. Feine Honig- und Getreidenoten treffen auf die Nase, gepaart mit hopfigen Zitrus- und Kräuteraromen. Nach dem fein prickelnden Antrunk findet sich auch auf der Zunge eine harmonische Paarung von malzbasierten Aromen nach Honig und Getreide mit gut austarierten Hopfennoten nach feinsten Kräutern und Zitrone. Der Ausklang ist feinherb und leicht anhaltend.



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