

Kellerpils

Privatbrauerei Gebr. Mayer GmbH & Co. KG

Mayer's Brauwerk Carl Daniel
Mayer Kellerbier







7°C
Trinktemperatur



Glasform



	Aussehen		gelb , leichte Trübung
	Geruch		Getreide, Malz, Zitrone, Heu
	Geschmack		Zitrone, Kräuter, feine Hefenote, Brot
	Mundgefühl		leicht prickelnde Textur
	Bittere		Im Abgang gute Hopfenbittere
	Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse mild, Salat
	Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die leichte Trübung des Kellerbiers erfreut das Auge ebenso, wie die gelbe Farbe und der feinporige Schaum. Die anfänglich getreidige Aromatik geht recht schnell über in einen erfrischenden Zitrus- und Kräuterton in der Nase und auf der Zunge. Erfrischend prickelnd ist der Antrunk und im Abgang merkt man dann noch neben den malzigen Brotaromen und einer leichten Hefenote den Zitrus- und Kräutercharakter des Hopfens, der auch einhergeht mit einer angenehm feinen, aber dennoch gut spürbaren Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

