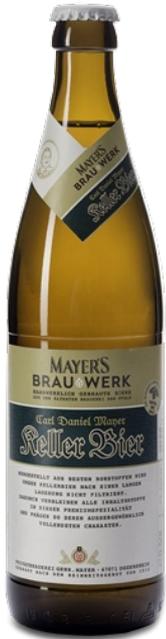


Mayer's Brauwerk Carl Daniel Mayer Kellerbier



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