

Pils

Privatbrauerei Gebr. Mayer GmbH & Co. KG
Mayer's Brauwerk Pilsener

Besonderheit:
Kalthopfung bei 0 °C














7°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Zitrone, Heu, Grapefruit
 Geschmack		Zitrone, Grapefruit, Heu, Kräuter
 Mundgefühl		gut prickelnde Textur
 Bittere		Gut eingebundene Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Kalb, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

Biersommelier: Klaus Artmann



Die weiße, feinporige Schaumkrone steht im Glas auf dem goldgelben und klaren Pilsener. Vordergründig erfährt die Nase hopfige Aromen nach Zitrusfrüchten und frisch gemähtem Gras. Erfrischend prickelnd trifft das Bier auf die Zunge. Sein schlanker Körper ist geprägt durch klare Hopfennoten wie Zitrone, Limette, Grapefruit sowie grasigen Kräuteraromen und einem Hauch Heu. Die Bittere im Abgang ist sehr gut eingebunden und nur ganz am Ende spürbar.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

