

Kellerbier Hell

Kulmbacher Brauerei AG

# Mönchshof Kellerbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Malz, Getreide, Karamell, etwas Honig
 <b>Geschmack</b>		Malz, Zitrus Säure, Gras
 <b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde, erfrischende Textur
 <b>Bittere</b>		hopfige Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Schwein
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Picknick

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das sehr trübe, bernsteinfarbene Kellerbier bildet im Glas eine stabile, feinporige Schaumkrone. Beim Geruch liegt die Betonung auf Malz und Getreide, daneben sind auch eine Karamellnote sowie ein Hauch Honig zu erkennen. Der Antrunk ist spritzig und erfrischend und mündet in einen harmonischen Malzgeschmack, der unterstützt wird von hopfiger Aromatik nach Zitrone und Gras. Auf der Zunge bildet sich eine feine Säure aus sowie eine gut wahrnehmbare Bittere, mit der das Bier langsam ausklingt.



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