

**Besonderheit:**  
 bei bis zu 1°C kalt gelagert



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Honig, Malz, frisches Brot, Hefe
 <b>Geschmack</b>		Lindenblütenhonig, Zitrusfrucht, leichte Karamellnote
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, sehr feinprickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr dezente Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Im Glas findet sich ein naturtrübes Zoiglbiere mit einer sehr schönen bronzefarbenen Farbe und einer delikaten cremig-weißen Schaumkrone. Der Anstrich ist weich mit sanftem Prickeln und man hat noch die harmonischen Düfte nach Honig, frischem Brot und etwas Hefe in der Nase. Leicht und sanft umhüllt das Bier die Zunge mit seinen Aromen nach feinstem Lindenblütenhonig und Karamell. Die Leichtigkeit wird unterstützt durch eine elegante Zitrusnote vom Hopfen, und es klingt sanft aus mit einer nur ganz am Rande spürbaren, gut eingebundener Bittere.



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