

Nesselwanger Gold



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Malz, Getreide, reifer Apfel
 Geschmack		Malz, Honig, leicht kräuterige Note, Orange
 Mundgefühl		fein prickelnde Textur
 Bittere		ganz feine Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Pasta, Schwein
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Die Schwebstoffe in diesem naturbelassenen, goldgelben Export fallen ins Auge ebenso wie der sehr feinporige weiße Schaum. Dezent Dünfte von Malz und Getreide steigen in die Nase, unterlegt von einem feinfruchtigen Aroma reifer Äpfel. Der Antrunk ist fein prickelnd. Der Geschmack wandert von getreidigen Malznoten über leichte Kräuterspitzen hin zu einem Hauch von Orange und Zitrone und endet mit einem sehr dezent bitteren Hopfenaroma.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com