












Kölsch

Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf GmbH & Co. KG
Reissdorf Kölsch



 Aussehen		hellgelb , klar
 Geruch		Getreide, würzig-fruchtsäuerliche Noten
 Geschmack		Getreide, würzig, herb, dezent fruchtsauer
 Mundgefühl		schlank, trocken
 Bittere		herb, milde Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Pasta
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Reissdorf Kölsch steht glanzfein hellgelb artgerecht in einer 0,2 l Kölschstange. Feiner Schaum bildet sich und ein Geruch nach Getreide, etwas mildem Malz und minimal würzig-fruchtsäuerlichen Noten bildet sich aus. Der Anrunk ist sehr schlank, fein-herb, spritzig und würzig. Schön kommt immer wieder die getreidige und malzige Basis zum Vorschein. Gegen Ende kommt dann immer mehr und spürbar der Hopfen zum Vorschein. Das Finish ist leicht malzig zum Start, dann herb, leicht bitter und dezent säuerlich.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com