

Riedenburger Pilsner

Besonderheit:

Bioland und Biozertifiziert.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Aromen nach Zitrus und Honig
 Geschmack		Grapefruit, Zitrone, grasig
 Mundgefühl		prickelnd, spritzig, schlanker Körper
 Bittere		anhaltende, kräftige Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das goldfarbene, naturtrübe Pilsner erwartet den Genießer mit einer schönen, weißen und sehr feinporigen Schaumkrone. In die Nase steigen die typischen zitrusartigen Aromen, fein gepaart mit einer dezenten Note von Akazienhonig. Die leicht grasigen Hopfenaromen finden dann beim Antrunk ihren Einstand in Verbindung mit einer kräftigen Bittere nach frischer Grapefruit und weiteren vielschichtigen Zitrusaromen. Prickelnd und erfrischend umspült es die Zunge und klingt mit einem angenehm nachklingenden herb-bitteren Abgang aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com