

Kellerbier Hell

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Kellerbier

Besonderheit:

Englische Alehefe, spezielles Maischverfahren, gezwickelt aus dem Riegele Bierkeller














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Getreide, Brot, Orange
 Geschmack		Brot, Malz, Grapefruit, Hefe
 Mundgefühl		erfrischend, weich, rund
 Bittere		zitrus-herb, ergänzend
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Gemüse, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Die Besonderheit beim deutlich trüben und bernsteinfarbenen Kellerbier der Brauerei Riegele ist die verwendete obergärige Ale-Hefe, die durchgängig vom Geruch über den Haupttrunk bis hin zum Nachhall für frische dezent säuerliche Fruchtnoten nach Orange und Grapefruit sorgt. Hinzu kommen hefige Noten, malzige, getreidige und brotige Aromen sowie dezent hopfige Zitrusaromen. All dies fein abgestimmt und durch die akzentuierte Rezenz besonders erfrischend in Szene gesetzt. Ganz am Ende zeigt sich noch eine feinwürzig, leicht herbe getreidige Note.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com