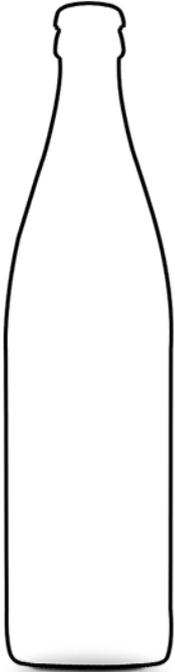


Schierlinger Pils



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , glanzfein
 Geruch		Blüten, Kieferharz, Honig
 Geschmack		Blüten, Gras, Heu
 Mundgefühl		Gut eingebundene Kohlensäure
 Bittere		Elegante Hopfenbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Aperitif, Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Feierabend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



In einem strahlenden Gelbton und blank filtriert präsentiert sich das Schierling Pils mit stabiler feiner Schaumkrone im Glas. Für die Nase hält das Pils einerseits frische Noten nach Blüten und Kieferharz und andererseits süßliche Honigtöne bereit. Der Antrunk ist spritzig, erfrischend und stiltypisch schlank. Das Geschmackserlebnis beginnt mit Aromen von Getreide und ein wenig Honig, welche sich aber im Hintergrund halten. Dominierend sind die Hopfenaromen nach Blüten, Heu und etwas frischem Gras. Je länger das Bier am Gaumen verweilt, desto stärker kommen herbe Hopfennoten zum Vorschein. Die Bittere ist im Abgang dennoch nie zu dominant, sondern bleibt stets angenehm rund und ausgleichend.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com