

# Schinner Kellerbier unfiltriert




8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Röstmalz, Karamell, Haselnuss
 <b>Geschmack</b>		Röstmalz, Karamell, Kaffee, Zartbitterschokolade
 <b>Mundgefühl</b>		cremige, dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		Röstbittere im Nachtrunk gut wahrnehmbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Lamm, Rind, Schokolade
 <b>Anlass</b>		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die kastanienrote Farbe sticht als erstes ins Auge. Doch die kompakte, cremig weiße Schaumkrone brechen Aromen von Karamell und gerösteten Haselnüssen hervor. Der weiche Antrunk erfreut die Zunge ebenso wie die harmonische Geschmacksvielfalt des gerösteten Malzes - Karamell, Zartbitterschokolade, ein Hauch Espresso und dezente Gewürznoten wechseln sich sanft ab und klingen schließlich aus in einer sehr gut eingebundenen Bittere und einem Hauch von gerösteten Haselnüssen.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)