

Schmucker Kellerbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

sehr helles strohgelb ,
starke Trübung



Geruch



Zitrone, Hefe, Biskuit



Geschmack



Grapefruit, Stachelbeere,
Biskuit



Mundgefühl



cremige, fein prickelnde
Textur



Bittere



deutliche Bittere im
Nachtrunk



Speiseempfehlung

Fisch & Meeresfrüchte,
Geflügel, Salat



Anlass

Sommerfest, gesellige
Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Beim Einschenken besticht der sehr cremige und kompakte feinporige Schaum, der auf dem naturtrüben hellgelben Bier thront. In der Nase entfalten sich erfrischende Zitrusaromen in enger Verbindung mit leichten Hefenoten und einem abrundenden Biskuitanteil. Der Antrunk ist weich, mit einem leichten Prickeln. Im Mund stehen auch die Zitrusnoten, v.a. Grapefruit, im Vordergrund mit einem eleganten Unterton von frischem Biskuitkuchen. Der erstaunlich hopfenbittere Nachtrunk setzt den letzten Akzent auf dieses erfrischende Kellerbier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com