

# Schönbuch Naturtrüb



7°C

Trinktemperatur



Glasform

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <b>Aussehen</b>           |   | hellgelb , leichte Trübung                               |
|  <b>Geruch</b>             |  | brotig, hefig, grasig                                    |
|  <b>Geschmack</b>          |  | dezent zitrusfruchtig, hefig, Weißbrot                   |
|  <b>Mundgefühl</b>         |  | spritzig weiches Mundgefühl mit gut wahrnehmbarem Körper |
|  <b>Bittere</b>            |  | angenehm bitter im Nachgang                              |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |   | Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Pasta                     |
|  <b>Anlass</b>           |   | Sommerfest, gesellige Runde, Party, TV Abend             |

## Unsere Beschreibung

Das Schönbuch Naturtrüb ist ein Bier wie direkt aus dem Lagertank gezwickelt. Trübes Goldgelb mit einer stabilen feinporigen Schaumkrone finden sich im Glas. In der Nase sind frische zitrus und überraschend grasige Noten, gepaart mit einer guten Portion brotigem Getreide. Der erste Schluck kitzelt mit der lebendigen Kohlensäure die Zunge und der frischfruchtige Eindruck wird voll bestätigt. Die deutliche Hefenote ist schön mit der getreidigen Brotnote kombiniert und der durchaus wahrnehmbar Hopfen lässt das Bier zum Schluss deutlich nachklingen.



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