

Schönbuch Pils



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Heu, Kräuter, etwas Harz
 Geschmack		frisches Gras, Wiesenkräuter
 Mundgefühl		schlank, spritzig und elegant trocken
 Bittere		deutlich herb
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Geflügel, Orientalisch, Salat
 Anlass		Grillen, Hochzeit, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Eingeschenkt im Glas präsentiert sich die untergärige Bierspezialität der Schönbuch Braumanufaktur in einer strahlenden goldgelben Farbe. Sie ist blank filtriert und bildet eine Schaumkrone aus wie aus dem Bilderbuch: schneeweiß, feinporig, stabil und langanhaltend. Die Nase erschnuppert milde grasige Aromen nach Heu und frischen Wiesenkräutern mit feinen harzigen Akzenten. Ein wenig erinnert die Aromatik an eine Blumenwiese im Frühling. Der Antrunk ist spritzig und schlank. Grasige und kräuterige Hopfennoten dominieren im Mundraum und werden von einer angenehmen Hopfenbittere begleitet, welche sich gegen Ende intensiviert und in einem eleganten, trockenen Finish endet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com