

Helles/Lager

Schönbuch Braumanufaktur GmbH & Co. KG

## Schönbuch Ur-Edel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>	goldgelb , glanzfein
	<b>Geruch</b>	 Brotkruste, Bisquit, Heu
	<b>Geschmack</b>	 Akazienhonig, Getreide, Brot
	<b>Mundgefühl</b>	 weiche Textur mit milder Rezenz
	<b>Bittere</b>	 Unterschwellige Hopfenbittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>	Geflügel, Gemüse, Käse mild, Pasta
	<b>Anlass</b>	Grillen, Picknick, Feierabend, gesellige Runde

### Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das Ur-Edel der Schönbuch Braumanufaktur strahlt glanzfein leuchtend in heller goldenen Farbe. Eine schneeweiße und feinporige Schaumkrone bleibt lange im Glas stehen. Die Nase erschnuppert vorrangig milde, jedoch außergewöhnlich aromatische Malztöne. Es duftet, wie wenn man ein frisch gebackenes Brot aufbricht und hinein riecht. Die sehr gut eingebundene, vorsichtig dosierte Kohlensäure schafft ein weiches und samtiges, volles Mundgefühl. Im Antrunk sind süße Malznoten nach Akazienhonig und Getreide wahrnehmbar, die dann immer mehr von einer grasigen Hopfenfrische begleitet werden. So ergibt sich eine runde und anregende Balance mit mildem Ausklang.



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