

# Schussenrieder Bio Vollmondbier

**Besonderheit:**

Rohstoffe aus ökologischem Anbau aus der Region. DE-Öko-006










7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		gelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		frisches Brot, Getreide, Zitrone
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Getreide, Hopfen
 <b>Mundgefühl</b>		leicht cremige, weiche Textur
 <b>Bittere</b>		lang anhaltende Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Der sehr feinporige und cremige Schaum krönt das gelbe, naturtrübe Spezialbier. Lassen die Düfte nach frischem Brot und Getreide sowie die feinen hefigen Noten noch an ein malziges Lager denken, so werden Zunge und Gaumen überrascht durch die erfrischende Zitrusnote von edlem Hopfen. Der sehr schlanke Körper des Biers klingt anhaltend aus in einer recht kräftigen Bittere, die die erfrischende Komponente noch unterstreicht.



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