

# Schussenrieder Original No. 1














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		gelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Getreide, hopfige Zitrusnote
 <b>Geschmack</b>		Malz, Zitrone, Honig
 <b>Mundgefühl</b>		dezent prickelnde, weiche Textur
 <b>Bittere</b>		ausgewogene Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse mild
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Klaus Artmann



Hellgelb, leicht trüb mit feinporiger Schaumkrone präsentiert sich das Original N°1 im Glas. Der frische getreidige Duft macht Lust auf den ersten Schluck. Im Antrunk präsentiert sich eine malzige Grundnote geprägt von Getreide- und feinen Honigaromen, unterlegt von einer angenehmen Zitrusnote. Im hinteren Mundraum taucht eine fein würzige Hopfenbittere auf, die sehr gut eingebunden ist in den malzigen Körper des Bieres.



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