

Kellerpils

Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG
Schwaben Bräu Das KellerPils

Besonderheit:











Spritziges, helles KellerPils mit fein verteilter Hefetrübung, ausgeprägtem Hopfenaroma und sehr kompaktem Schaumbild.



7°C
 Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , starke Trübung
 Geruch		erfrischende Zitrusnoten, Gras, Kräuter, reife Birne
 Geschmack		unterschwelliger Malzkörper, säuerliche Zitrone, dezent hefig
 Mundgefühl		leichte, milde Rezenz
 Bittere		zurückhaltende, grasige Hopfenbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Orientalisch
 Anlass		Picknick, Feierabend, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das Bier zeigt sich in einem erfrischenden Strohgelb mit einer deutlichen, gleichmäßigen Hefetrübung und einer einladenden, fluffigen Schaumkrone. In der Nase ist ein sehr mildes Bouquet aus erntefrischer Zitrone, gemähem Gras sowie reifer Birne zu erkennen. Der milde Anrunk und die zurückhaltende Rezent lassen dem unterschwelligem Malzkörper den vollen Raum, der durch die Begleitung von feinen Hefearomen angenehm cremig im Mundraum wirkt. Ausgleichend fungiert eine zitrusartige, edle Hopfenblume, welche im Abgang grasigen, feinherben Noten den Vortritt lässt und ein rundes, süffiges Finale einläutet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com