Kellerbier Hell

Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG

Schwaben Bräu Zwickl

Besonderheit:

vollwürzig-frisch



7°C Trinktemperatur



©	Aussehen		goldgelb , starke Trübung
6	Geruch		frisch gebackenes Brot, dezente Zitrusnoten, süße Birne
9	Geschmack		weiche und cremige Textur, aromatischer Malzkörper, Zitronengras
	Mundgefühl		feine, angenehme Perlage
В	Bittere		kräuterige Hopfenbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Rind
0	Anlass		Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



In einem wärmenden goldgelben Farbton mit deutlicher Trübung präsentiert sich das Zwickl der Brauerei Dinkelacker Schwaben Bräu im Glas und bildet eine stabile, feinporige Schaumkrone aus. Im Glas ist bereits optisch die sehr feine Perlage zu erkennen und lädt auf den ersten Schluck ein. Ein aromatischer Duft von frisch gebackenem Brot umspielt von erfrischenden Zitrusnoten und süßlicher Birne steigt in die Nase. Im Antrunk weich und cremig kommt im Mundraum der volle Körper zum Vorschein. Ein milder Malzkörper dominiert und wird von säuerlichen Zitrusnoten und einer dezenten Hefearomatik begleitet. Im Abgang ist eine kräuterige Hopfenbittere wahrnehmbar, welche an Alpenkräuter erinnert und die Gesamtkomposition abrundet.



Weitere Informationen: www.bierentdecker.com



