

Kellerbier Hell

Schwarzbräu GmbH

# Schwarzbräu Ex & Hop












**Besonderheit:**

Kalthopfung



6°C  
Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		gelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		frisch, Getreide, grüner Apfel, leicht pfeffrig
 <b>Geschmack</b>		frisch, grüner Apfel, Weißbrotrinde, Grapefruit
 <b>Mundgefühl</b>		angenehm sprudelnd, lebendige Kohlensäure, frisch
 <b>Bittere</b>		feine Bittere, schön nachklingend
 <b>Speiseempfehlung</b>		Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Lamm
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Das Ex & Hop der Schwarzbräu ist ein spannendes Bier, das sich an einem fruchtigen Pale Ale anlehnt. Eine stabile, feine, weiße Schaumkrone thront auf dem leicht trüben, gelb leuchtendem Bier. Grüner Apfel kitzelt die Nase und macht den Eindruck sehr frisch. Leicht pfeffrig und trockenes Getreide runden den feinen Duft ab. Der Antrunk ist fruchtig nach frischem grünen Apfel und etwas weiches Getreide. Der Hopfen zeigt sich durch eine deutliche Grapefruitnote und klingt feinherb nach. Im Mund entwickelt es sich frisch sprudelnd und lebendig und macht Lust auf einen nächsten Schluck.



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