

Pils

Privatbrauerei SPECHT GbR  
Specht Pilsener6°C  
Trinktemperatur

Glasform














Unsere Beschreibung

## Biersommelier: Klaus Artmann



Das hellgoldene und glanzfeine Pilsener weist eine kompakte und sehr feinporige Schaumkrone auf. Neben den Aromen nach Zitrusfrüchten findet man in der Nase auch feine malzige Töne nach frischem Weißbrot. Der rezente, fein prickelnde Antrunk geht über in ein Bukett aus Zitrone und Limette, verfeinert durch kräuterige Aspekte und einem Hauch Malz. Der schlanke Körper des Biers klingt mit einer gut eingebundenen Hopfenbittere anhaltend aus.

 <b>Aussehen</b>		gelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Zitrusfrüchte, Gras, Weißbrot
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Limette, Kräuter
 <b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		schöne hopfige Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party



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