

Kellerbier Hell

St. Georgenbräu Kramer GmbH & Co. KG

# St. Georgen Kellerbier














7°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		bronzefarben , Trübung (opal)
	<b>Geruch</b>		Röstmalz, Haselnuss, frisches Brot
	<b>Geschmack</b>		Brot, Sauerteig, Karamell, Röstmalz, feine Zitrusssäure
	<b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche Textur mit fein-prickelnden Akzenten
	<b>Bittere</b>		angenehme Bittere im Nachtrunk
	<b>Speiseempfehlung</b>		Gemüse, Lamm, Pasta, Schwein
	<b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das ungespundete und hefetrübe Kellerbier besticht durch eine herrliche Farbe wie Bronze mit leichten Kupfernuanzen. In der Nase zeigen sich röstige Aromen nach Malz mit wunderbaren Untertönen von Haselnuss und Brot, frisch aus dem Backofen. Mild prickelnd erreicht es im Antrunk die Zunge und breitet sich im Mund mit röstig-süßlichen Karamellnoten sehr breit aus, bevor es in einer deutlichen Hopfen- und Röstbittere langsam und anhaltend ausklingt.



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