

Kellerbier Dunkel












Sternquell-Brauerei GmbH  
**Sternquell Kellerbier**

**Besonderheit:**  
ursprünglich milder Biergenuss, naturtrüb



Glasform



 <b>Aussehen</b>		hellbraun , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Karamell, Röstmalz, Getreide, Blumenwiese
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Schwarzbrot und Getreide
 <b>Mundgefühl</b>		ruhig, mild, dichter Körper
 <b>Bittere</b>		grasig, mild
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Orientalisch, Pasta, Schwein
 <b>Anlass</b>		Feierabend, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Die hellbraune Bierspezialität mit bernsteinfarbenen Schimmer hat wie es sich für ein Kellerbier gehört eine leichte Trübung und einen mittelporigen hellen Schaum. Es riecht nicht allzu intensiv nach Karamell, Röstmalz, Getreide und ein wenig nach Blumenwiese. Beim ersten Schluck spürt man schön den ausgeprägten Körper, der ohne viel Kohlensäure sein ruhiges malzgeprägtes Mundgefühl vermittelt. Die Malzaromen nach Karamell, Schwarzbrot und Getreide zeigen ein vielschichtiges Spektrum von würzig über süßlich bis hin zu leicht röst-säuerliche Noten. Immer wieder tauchen dezente grasige Hopfennoten aus dem Hintergrund auf ohne sich durchzusetzen. Zum Ende hin bleibt ein malziger und dezent feinerherber Eindruck.



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

