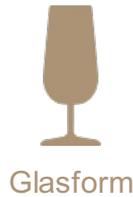


Kulmbacher Brauerei AG
Sternquell Pilsner

Besonderheit:
 einzigartig. Feinherb-frisch



6°C
 Trinktemperatur



 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Honig, Brotgetreide, leicht florale Note
 Geschmack		Gras, Zitrone, Lindenblütenhonig
 Mundgefühl		feine, dezent prickelnde Textur
 Bittere		sehr feine Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse mild, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Strohgelb, glanzfein und mit einer sehr stabilen weißen Schaumkrone - so zeigt sich dieses Pilsner im Glas. Sehr dezent sind die Düfte, die in die Nase steigen - ein wenig Honig und Getreide sowie feine florale Akzente finden sich dort wieder. Der Antrunk ist weich und sehr fein prickelnd. Die hopfigen Noten finden sich dann auf der Zunge ein, mit Zitrusfrüchten und Gras, gut unterstützt von einer dezenten Malzaromatik nach Lindenblütenhonig. Eine leichte Bittere am Ende gibt dem Bier einen längeren Ausklang.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com