














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , Trübung (opal)
 Geruch		Zitrusfrucht, grüner Apfel
 Geschmack		Zitrusfrüchte, Apfel, Birne, Kräuter, Gras
 Mundgefühl		erfrischend prickelnde Textur
 Bittere		gut eingebundene wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Salat
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Kaminesgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das naturtrübe, gelbe Kellerbier bildet eine stabile, feinporige Schaumkrone im Glas. Die Nase kann sich an fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel erfreuen. Nach dem prickelnden Antrunk findet sich auch auf der Zunge ein sehr schlanker Körper wieder, der in erster Linie die zitrusfruchtigen Komponenten des Hopfens mit einem Hauch Kräuter erkennen lässt. Daneben findet man aber auch Andeutungen von Apfel und Birne sowie einen sehr feinen grasigen Akzent. Auch im Nachtrunk steht der Hopfen mit seiner gut eingebundenen Bittere langanhaltend im Vordergrund.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com