

Ur-Krostitzer Pilsner



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Gras, Kräuter, Zitrone, Honig
 Geschmack		Zitrone, Kräuter, Heu
 Mundgefühl		Prickelnd-spritzige Textur
 Bittere		kräftige, anhaltende Hopfenbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der feinporige weiße Schaum krönt ein klares, goldgelbes Pilsner mit erfrischend prickelnder Textur im Antrunk. Dabei steigen hopfenbasierte Düfte nach Wildkräutern, Gras und Zitrone in die Nase; eine dezente Honignote weist außerdem auf das Malz hin. Der sehr schlanke Körper hinterlässt auf der Zunge prickelnde Aromen nach Hopfen - Zitrone und Kräuter stehen dabei im Vordergrund und ein Hauch von frischem Heu. Durch die kräftige Bittere am Ende bleibt der Geschmack angenehm lange erhalten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com