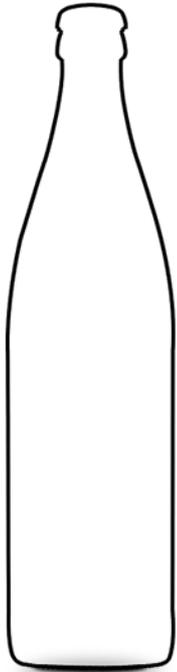


# Veldensteiner Zwick'1



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Karamell, Malz
 <b>Geschmack</b>		Getreide, malzige Süße, Mandeln
 <b>Mundgefühl</b>		Angenehm rezent
 <b>Bittere</b>		Sehr dezente Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Orientalisch, Schwein
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Nina Witzemann



Dieses Zwickl-Bier, sorgsam gebraut von Veldensteiner, präsentiert sich in einer hellen Bernsteinfarbe, umhüllt von einer opalen Trübung. Der Schaum, von weißer bis karamellfarbener Eleganz, bildet die Krone dieses erfrischenden Kunstwerks. Ein erster Atemzug entführt die Sinne in die Welt von Malz und Karamell, ein Duft, der die Vorfreude auf den kommenden Genuss weckt. Der Geschmack überrascht mit Süße, geprägt von Getreide, Malz und einer dezenten Mandelnote. Leicht sprudelnde Kohlensäure bringt Frische, während die sanfte Bittere im Abgang ein ausgewogenes Finish schafft. Ein ehrliches, zugängliches Bier für genussvolle Momente.



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