

Waldhaus ohne Filter extra herb














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		sehr helles strohgelb , leichte Trübung
 Geruch		frisch, Getreide, Zitrus, Gras, ein wenig erdig und hefig
 Geschmack		Getreide, Zitrus, grasig, herb
 Mundgefühl		spritzig, leicht, elegant
 Bittere		deutlich herb und dazu noch hopfenaromatisch nach Zitrus und Gras
 Speiseempfehlung		Aperitif, Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Wie es sich für ein naturtrübes Pils gehört ist das Waldhaus ohne Filter extra herb strohgelb und hat eine leicht Trübung. Der feinporige weiße Schaum steht sehr lange lange im Glas. Es hat einen frischen Geruch nach Getreide, Zitrus, Gras sowie ein wenig erdig und hefige Noten. Am Gaumen spielt die Kohlensäure und gibt dem Bier einen spritzigen, leichten und eleganten Eindruck. Das Mundgefühl ist sehr gut abgestimmt auf den Geschmack mit Aromen nach Getreide, Zitrus, grasig und herben Noten. Die im Bier belassenen Trübstoffe unterstützen den leichten Körper und sorgen für einen guten Ausgleich zur Bittere. Durchweg schön ist der Hopfen, der deutlich herbe und dazu noch hopfenaromatische Töne nach Zitrus und Gras einbringt. Das schlanke, herbe und trockene Finish macht Lust auf den nächsten Schluck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com