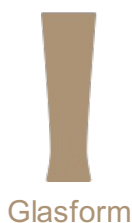


Kellerpils

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH
Waldhaus ohne Filter extra herb



8°C
Trinktemperatur



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.

| | | | |
|---|-------------------------|---|---|
|  | 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 |



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

