

Kellerbier Hell

Brauerei-Gasthof Kundmüller  
**Weihener Kräusen hell**

**Besonderheit:**

Solarbier (gebraut mit der Kraft der Sonne)












7°C

Trinktemperatur



Glasform



|   |                         |   |  |
|---|-------------------------|---|--|
|    | <b>Aussehen</b>         |   | gelb , starke Trübung                        |
|    | <b>Geruch</b>           |  | Zitrone, frisches Brot, Honig                |
|    | <b>Geschmack</b>        |  | Zitrone, Kräuter, feine Hefenote, Brot       |
|    | <b>Mundgefühl</b>       |  | sehr fein prickelnde, weiche Textur          |
|    | <b>Bittere</b>          |  | Im Abgang gute Hopfenbittere                 |
|   | <b>Speiseempfehlung</b> |   | Brotzeit, Gemüse, Kalb, Pasta                |
|  | <b>Anlass</b>           |   | Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party |

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Die starke Trübung dieses gelben Kellerbiers fällt sofort ins Auge. Harmonische Düfte von Zitrusfrüchten steigen ebenso in die Nase wie die malzbasierten Honig - und Brottöne. Der weiche Antrunk geht auf der Zunge in ein feines Prickeln über, sodass sich die hopfigen Zitrus - und Kräuteraromen dort gut verteilen. Unterlegt sind sie mit einem Hauch Honig und leicht getreidigen Tönen. Die Hefe ist dabei noch dezent zu schmecken. Mit einer sehr gut wahrnehmbaren Hopfenbittere klingt das Bier aus.



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