

Pils

Weldebräu GmbH & Co. KG

Welde Collab Pepper Pils

Besonderheit:

Gemeinsam gebraut mit Himburgs Braukunstkeller.



7°C

Trinktemperatur



Glasform









Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das bronzefarbene Pils mit weißer Schaumkrone weist eine schöne opale Trübung auf. Bereits für die Nase bieten sich außergewöhnliche Pfeffernoten an in Einheit mit fruchtigem Zitrus- und Aprikosenduft. Die leichte Rezenz des Biers verbreitet sich schnell und geradlinig auf der Zunge und wartet im weiteren Verlauf mit fruchtigen Noten nach Zitrone, Grapefruit und Aprikose auf, immer in harmonischem Einklang mit der deutlich wahrnehmbaren Pfeffercharakteristik. Ein außergewöhnliches Bier, das auch nach dem dezent bitteren Abgang seine klare Pfeffernote nur langsam ausklingen lässt.

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Zitrone, Aprikose, Pfeffer
 Geschmack		Pfeffer, Aprikose, Zitrone, Vanille
 Mundgefühl		leicht prickelnde, weiche Textur
 Bittere		dezent Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Salat
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com