

Kellerbier Hell

Weldebräu GmbH & Co. KG

Welde Naturstoff Bio

Besonderheit:

aus Bio-zertifizierten (DE-ÖKO-003) Rohstoffen gebraut und nicht gefiltert.














7°C

Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		bronzefarben , starke Trübung
 Geruch		Malz, Honig, Geteide, Apfel
 Geschmack		Malzsüße, Getreide, leicht fruchtig
 Mundgefühl		cremig, dicht, sanft
 Bittere		von Malzsüße umgeben im Hintergrund
 Speiseempfehlung		Kalb, Käse mild, Pasta, Schwein
 Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Orange-bronzefarben und mit starker Trübung entsteigt aus dem weißen Schaum ein Duft nach süßlichem Malz, etwas Honig, Getreide und dezent fruchtige Noten nach Apfel und Birne. Im Hintergrund schwingen noch zart einige zitronige und grasig-blumige Aromen des Hopfen mit. Der Anrunk beginnt leicht sprudelig und geht dann in ein sehr weiches Mundgefühl über. Im Verlauf kommen die kraftvollen 5,6 % Alkohol gepaart mit Naturtrübung durch die Hefe und die malzige Geschmacksbasis gut zur Geltung und werden gut strukturiert durch die Hopfennoten und die Kohlensäure. Der mittel lange Nachtrunk des Bio-Bieres bringt sehr ausgeglichen die Malzsüße, die Bittere und die dezente Fruchtigkeit zusammen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com