



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		hellbraun , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Banane, Karamell, Marille, Nelke, Piment, Hefezopf
 <b>Geschmack</b>		süßliches Malz, etwas Banane, Gewürze, Marille, dezent Röstnoten
 <b>Mundgefühl</b>		voller rundes Mundgefühl, cremig moussierendes Prickeln
 <b>Bittere</b>		Bittere ist nicht zu schmecken
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Pasta
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Hellbraun mit viel bernsteinfarbenen trüben Schimmer und einer cremigen stabilen Schaumkrone verströmt das Zoller-Hof Fidelis Hefe dunkel einen Duft nach Banane, Karamell, Marille, Nelke, Piment und Hefezopf. Eine gelungene Komposition, die sich auch stimmig im Geschmack fortsetzt mit Noten von süßlichem Malz, etwas Banane, Gewürze, Marille und dezenten Röstnoten. Das volle runde Mundgefühl mit dem cremig moussierenden Prickeln der CO<sup>2</sup> macht es zu einem besondeen Genuß.



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