

Zötler Bier Gold Export

Besonderheit:

20 Bittereinheiten



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		mild nach Malz, Getreide, ein Hauch Gras
 Geschmack		ausgewogen, Getreide, Malz, Heu
 Mundgefühl		vollmundig und elegant
 Bittere		abrundend, etwas Heu
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Rind, Schwein
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Das Zötler-Gold ist sonnig goldgelb in der Farbe und hat einen ausgewogenen, milden, etwas zurückhaltenden Duft nach Weißbrot, Getreide, Heu, etwas strohige und würzige Noten. Der Antrunk ist malzig mild und mit der belebenden Kohlensäure zeigen sich dezent säuerliche Noten schön angestimmt. Beim Körper zeigt sich was mit Gebirgswasser und Können möglich ist. Eine hervorragende Balance zwischen Leichtigkeit, Textur und Rezenz – rund, vollmundig und elegant. Unaufdringlich und gut abgestimmt schmeckt das Export nach Getreide, Malz, subtil Heu und etwas würzig. Von allem etwas, aber keines drängt sich auf. Im Nachtrunk kommen noch feinherbe, würzige Noten ins Spiel.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com