












## Zötler Festbier



7°C  
Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>	goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>	 Malz, Getreide, Wiesenkräuter, Karamell
 <b>Geschmack</b>	 kräftig, süß, angenehme Bittere
 <b>Mundgefühl</b>	 vollmundig, cremig
 <b>Bittere</b>	 Balance zwischen Süße und Hopfenbittere
 <b>Speiseempfehlung</b>	Brotzeit, Kalb, Käse mild, Pasta
 <b>Anlass</b>	Grillen, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

### Unsere Beschreibung

#### Biersommelier: Frank Di Marco



Ein mittelporiger und anhaftender Schaum überspannt einen kräftig goldenen, glanzfeinen Körper. Sofort steigt der Geruch von Malz, Getreide, Wiesenkräutern und ein Hauch Karamell in die Nase. Dem leicht perlenden Antrunk folgen im Mund kräftige Aromen. Vor allem wiederum die Süße von Malz und Karamell gepaart mit einer angenehmen Bittere. Der Abgang ist nachhaltend, mit einer schönen Balance von Süße und Bittere.



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