

Zwiefalter Klosterbräu Bio Pilsner Hell



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , leichte Trübung
 Geruch		Zitrone, Lindenblütenhonig, Wildkräuter
 Geschmack		Grapefruit, Zitrone, Kräuter, Honig
 Mundgefühl		erfrischend prickelnde Textur
 Bittere		sehr gut wahrnehmbare Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Pasta, Salat
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das strohgelbe und leicht trübe Pilsner zeigt bereits in der Nase den arttypischen Duft nach Zitrusfrüchten und feinen Kräutern wie Minze in Einklang mit einer zarten Malzaromatik nach frischem Blütenhonig. Deutlich rezent trifft es dann erfrischend prickelnd auf die Zunge, und sein schlanker, geradliniger Körper hinterlässt auch hier hopfenbasierte Zitrustöne nach Grapefruit und etwas Limette. Auch die feine Kräuernote ist eingebunden zusammen mit einem sanften Honigton. Der Abgang ist elegant und bitter und klingt nur langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com