

Kellerbier Hell

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG

Zwiefalter Klosterbräu Naturtrübes Engele

Besonderheit:

Sud1: Erstes Bier aus der Abtei zu Zwiefalten



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		gelb , starke Trübung
	Geruch		Malz, Honig, dezente grasige Note
	Geschmack		Zitrone, Akazienhonig, leichte Grasnote
	Mundgefühl		fein prickelnde, weiche Textur
	Bittere		feine Bittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Aperitif, Geflügel, Käse mild, Salat
	Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die opale Trübung und die sehr schöne gelbe Farbe laden das Auge ein, einen üppigen Schluck dieses Kellerbiers zu nehmen. Der Duft setzt sich zusammen aus grasig-zitronigen Hopfennoten und Aromen nach feinstem Akazienhonig und leicht nussigen Malztönen. Im Antrunk sehr erfrischend und mit eleganter Rezenz erfreut sein schlanker Körper die Zunge. Fein säuerliche Zitrus-Noten und eine leicht malzige Süße zeichnen dieses Kellerbier, das in einer ganz dezenten Bittere ausklingt, aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com