

Kellerbier Hell

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Kellerbier

Besonderheit:

Englische Alehefe, spezielles Maischverfahren, gezwickelt aus dem Riegele Bierkeller



8°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

bernsteinfarben , Trübung (opal)



Geruch



Getreide, Brot, Orange



Geschmack



Brot, Malz, Grapefruit, Hefe



Mundgefühl



erfrischend, weich, rund



Bittere



zitrus-herb, ergänzend



Speiseempfehlung

Brotzeit, Geflügel, Gemüse, Schwein



Anlass

Picknick, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Die Besonderheit beim deutlich trüben und bernsteinfarbenen Kellerbier der Brauerei Riegele ist die verwendete obergärige Ale-Hefe, die durchgängig vom Geruch über den Haupttrunk bis hin zum Nachhall für frische dezent säuerliche Fruchtnoten nach Orange und Grapefruit sorgt. Hinzu kommen hefige Noten, malzige, getreidige und brotige Aromen sowie dezent hopfige Zitrusaromen. All dies fein abgestimmt und durch die akzentuierte Rezenz besonders erfrischend in Szene gesetzt. Ganz am Ende zeigt sich noch eine feinwürzig, leicht herbe getreidige Note.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com