

Schmucker Kellerbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		sehr helles strohgelb , starke Trübung
	Geruch		Zitrone, Hefe, Biskuit
	Geschmack		Grapefruit, Stachelbeere, Biskuit
	Mundgefühl		cremige, fein prickelnde Textur
	Bittere		deutliche Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
	Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Beim Einschenken besticht der sehr cremige und kompakte feinporige Schaum, der auf dem naturtrüben hellgelben Bier thront. In der Nase entfalten sich erfrischende Zitrusaromen in enger Verbindung mit leichten Hefenoten und einem abrundenden Biskuitanteil. Der Antrunk ist weich, mit einem leichten Prickeln. Im Mund stehen auch die Zitrusnoten, v.a. Grapefruit, im Vordergrund mit einem eleganten Unterton von frischem Biskuitkuchen. Der erstaunlich hopfenbittere Nachtrunk setzt den letzten Akzent auf dieses erfrischende Kellerbier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com