BIER ENTDECKER

Kellerbier Hell

Schwarzbräu GmbH

Schwarzbräu Ex & Hop

Besonderheit:
Kalthopfung

6°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	gelb , leichte Trübung
Geruch	frisch, Getreide, grüner Apfel, leicht pfeffrig
Geschmack	frisch, grüner Apfel, Weißbrotrinde, Grapefruit
Mundgefühl	angenehm sprudelnd, lebendige Kohlensäure, frisch
Bittere	feine Bittere, schön nachklingend
Speiseempfehlung	Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Lamm
Anlass	Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das Ex & Hop der Schwarzbräu ist ein spannendes Bier, das sich an einem fruchtigen Pale Ale anlehnt. Eine stabile, feine, weiße Schaumkrone thront auf dem leicht trüben, gelb leuchtendem Bier. Grüner Apfel kitzelt die Nase und macht den Eindruck sehr frisch. Leicht pfeffrig und trockenes Getreide runden den feinen Duft ab. Der Antrunk ist fruchtig nach frischem grünen Apfel und etwas weiches Getreide. Der Hopfen zeigt sich durch eine deutliche Grapefruitnote und klingt feinherb nach. Im Mund entwickelt es sich frisch sprudelnd und lebendig und macht Lust auf einen nächsten Schluck.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG