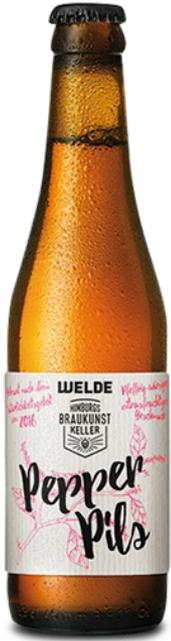


Welde Collab Pepper Pils

Besonderheit:

Gemeinsam gebraut mit Himburgs Braukunstkeller.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	goldgelb , Trübung (opal)
	Geruch	 Zitrone, Aprikose, Pfeffer
	Geschmack	 Pfeffer, Aprikose, Zitrone, Vanille
	Mundgefühl	 leicht prickelnde, weiche Textur
	Bittere	 dezente Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Salat
	Anlass	Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das bronzefarbene Pils mit weißer Schaumkrone weist eine schöne opale Trübung auf. Bereits für die Nase bieten sich außergewöhnliche Pfeffernoten an in Einheit mit fruchtigem Zitrus- und Aprikosenduft. Die leichte Rezenz des Biers verbreitet sich schnell und geradlinig auf der Zunge und wartet im weiteren Verlauf mit fruchtigen Noten nach Zitrone, Grapefruit und Aprikose auf, immer in harmonischem Einklang mit der deutlich wahrnehmbaren Pfeffercharakteristik. Ein außergewöhnliches Bier, das auch nach dem dezent bitteren Abgang seine klare Pfeffernote nur langsam ausklingen lässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com