

Helles/Lager

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG

Zwiefalter Klosterbräu 1521

Besonderheit:

8 Wochen kellergereift



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , glanzfein
	Geruch		Würze, Getreide, Malz, Malzbonbon, Honig
	Geschmack		Weißbrot, Wiesenkräuter, weich, Birne
	Mundgefühl		weich, vollmundig
	Bittere		dezent, gut eingebunden
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse mild, Schwein
	Anlass		Picknick, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Strahlend weiß steht der mittelporige, anhaltende Schaum im Glas. Darunter leuchtet ein glanzfeines Goldgelb. Die Nase empfängt den Duft von Würze, Getreide und Malz sowie süßliche Noten von Malzbonon und Honig. Der Antrunk ist leicht moussierend. Weich im Mund schmeckt das 1521 nach Weißbrot, Wiesenkräutern und Birne. Der Nachtrunk ist dezent bitter.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com