



**EISKALT
GENIESSEN!**

Bestes Gerstenmalz aus Süddeutschland, quellfrisches Brauwasser sowie Aroma-hopfen aus Tettngang und der Hallertau prägen den vollmundigen Geschmack dieses Bieres. Dabei sorgen eine höhere Stammwürze und eher milde Hopfung für die markante, malzbetonte Note.



Aussehen

Sehr feiner und lang anhaltender, hellweißer Schaum. Klarer, heller Goldton.

Geruch

FrISCHE Kräuterwiese in der Nase. Dezent im Hintergrund: leichte Getreide- und Hefenoten.

Geschmack

Recht schlanker Körper, der dank der guten Rezenz fast cremig wirkt. Leichte Malz- und Karamellnoten, die sich mit der besonders sanften Herbe die Waage halten.

Geschmacksprofil



Herbe

.....



Frucht

.....



Malznote

.....



SCHWARZWALD IM GLAS