

Kellerbier Hell

Brauerei Aying Franz Inselkammer KG

## Ayinger Kellerbier













8°C

Trinktemperatur



Glasform

|                                                                                     |                         |                                                                                     |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|    | <b>Aussehen</b>         |                                                                                     | gelb , Trübung (opal)                             |
|    | <b>Geruch</b>           |  | Getreide, würzig, zitrusfruchtig                  |
|    | <b>Geschmack</b>        |  | brötig, etwas hefeblumig                          |
|    | <b>Mundgefühl</b>       |  | spritzig, schlank                                 |
|    | <b>Bittere</b>          |  | dezent bitter                                     |
|    | <b>Speiseempfehlung</b> |                                                                                     | Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Pasta |
|  | <b>Anlass</b>           |                                                                                     | Grillen, Sommerfest, Picknick, Feierabend         |

### Unsere Beschreibung

Kellerbier wird traditionell unfiltriert aus dem Lagertank abgefüllt. Die dadurch im Bier verbleibenden Hefereste und Trübstoffe geben eine besondere Würze. Der Malzkörper und die Hefeblume ergeben eine tolle Kombination.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)