

Paulaner Zwickl














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		sehr helles strohgelb , leichte Trübung
 Geruch		Malz, Honig, Weißbrot
 Geschmack		malzige Süße, Honig
 Mundgefühl		vollmundig, lebendig
 Bittere		ausbalanciert
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb
 Anlass		gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Flüchtiger, feinporiger Schaum bedeckt einen strohgelben Körper mit feiner Trübung. Aromen von Malz, Honig und Weißbrot sind zu erkennen. Der Antrunk besticht durch eine starke Moussage. Dem vollen Mundgefühl folgen malzige Süße, Honig und feine Hopfenbittere. Der Abgang bringt einen herben Anklang.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com