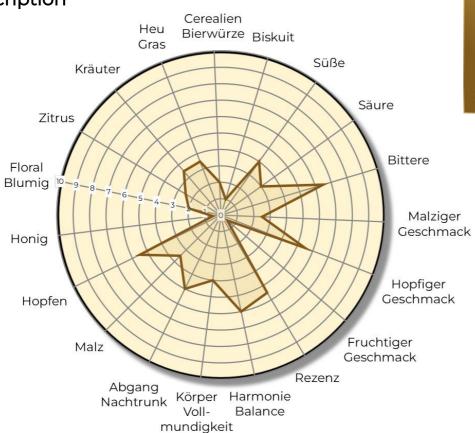


Result:

#### Flensburger Pilsener

#### **Sensory Description**



<u>Geruch</u>				<u>Geschmack</u>		<u>Gesamteind</u>	<u>ruck</u>
Malz	3,5	Kräuter	3,5	Süße	4,0	Rezenz	5,5
Hopfen	5,5	Heu / Gras	3,5	Säure	3,0	Harmonie	6,0
Karamell	0,0	Beerenfrüchte	0,0	Bittere	6,5	Körper	4,0
Honig	0,5	Cerealien	2,0	Malziger	2,5	Abgang	5,0
Floral / Blumig	2,0	Biskuit	1,0	Hopfiger	5,5		
Zitrus	2,5			Fruchtiger	0,5		
							max = 10

#### <u>Fehler</u>

Diacetyl buttrig	0%	Gekochtes Gemüse	0%
Oxidativ	0%	käsig / schweißig / verbrannt	0%
Metallisch	0%	Infektion	0%



Result:

## Flensburger Pilsener

## **Quality Evaluation**



_		٠	
()	nt	ı	k
$\sim$	$\sim$ $\sim$	ı	r

Optik		
	Schaum	****
	Farbe	****
	Gesamteindruck	****
Geruch		
	Erster Eindruck	***
	Typisches Aroma	****
	Harmonie / Balance	****
Geschmack		
	Typische Rezenz	****
	Typischer Körper	****
	Harmonie / Balance	****

Nachtrunk





\*\*\*\*



# Flensburger Pilsener

Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co.KG Flensburg

achieved in 2023 a Finest Beer Score of

93 Points

Gräfelfing/Neustadt, Germany; November 2023

Dr. Werner Gloßner

Christian Wolf

Member of the executive board Meininger Verlag GmbH





The evaluation is based on the 100-point system. Finest Beer Selection is a collaborative project by Meininger Verlag and Doemens