

Amber & Brown Ale

Camba Bavaria

# Camba Hop Gun



11°C

Trinktemperatur



Glasform

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <b>Aussehen</b>           |   | kupfer , leichte Trübung                         |
|  <b>Geruch</b>             |  | Röstmalz, Grapefruit, Pflaume                    |
|  <b>Geschmack</b>          |  | Karamell, Röstaromen, fruchtig-herb              |
|  <b>Mundgefühl</b>         |  | cremig, dicht                                    |
|  <b>Bittere</b>            |  | kräftig, angenehm aromatisch und bitter          |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |   | Dessert, Lamm, Wild                              |
|  <b>Anlass</b>           |   | Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, Abenteuer |

## Unsere Beschreibung

Das mit 6,4 % Alkohol kräftige obergärige Brown Ale trägt schon im Namen den Hinweis, dass hier Kalthopfung im Spiel war. Dies zeigt sich schon beim ersten Duft, der dem kupferfarbenen bis rotbraunen naturtrüben Bier entweicht. Denn neben der durch die Farbe zu erwartenden intensiven dunklen Malzaromatik nach Karamell, Röstmalz, Kakao, Pflaumen, Datteln und Nüssen sind da deutlich die Hopfennoten nach Grapefruit, Kräutern und etwas Pfirsich. Frisch, fruchtig-herb und gut abgestimmt auf den kräftigen Malzkörper ist das Mundgefühl dicht und cremig. Nach den dunklen Malzeindrücken kommen schön die hopfenfruchtigen und hopfenbitteren Noten durch und verweilen. Im langen Nachhall wechseln sich immer wieder Röstmalznoten mit fruchtig herben Aromen ab.



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