

Pale Ale

Camba Bavaria

Camba Pale Ale



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	goldgelb , leichte Trübung
	Geruch	 Mango, Aprikose, Grapefruit
	Geschmack	 exotische Früchte, Grapefruit, herb
	Mundgefühl	 spritzig, trocken, erfrischend
	Bittere	 elegant fruchtaromatisch und herb
	Speiseempfehlung	Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Salat
	Anlass	Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Golden mit orangen Reflexen fließt das leicht trübe Camba Pale Ale ins Glas und bildet eine mittelporige kräftige stabile Schaumkrone. Die Aromen haben zu tun, um sich durch den Schaum zu kämpfen. Allerdings ist dies für die kaltgehopften fruchtigen Aromen nach Mango, Aprikose, Grapefruit und Maracuja kein Problem. Schnell und deutlich sind sie in der Nase. Sehr Spritzig mit auf der Zunge spürbarer Kohlensäure startet das Pale Ale fruchtig wie im Duft. Der schlanke wenig süße Malzkörper hält nicht dagegen, sondern bindet sich schön abgestimmt ein in die exotischen Aromen, die zitrus-herben Noten und die leichte Bittere. Erfrischend fruchtig, trocken und mit schöner Grapefruitnote hallt es nach und die feine Bittere zeigt sich nochmals.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com