

Pale Ale

Anheuser-Busch InBev Deutschland GmbH & Co. KG  
**CREW Republic FOUNDATION**  
 11














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Grapefruit, Orange, Mango, leichter Karamellton
 <b>Geschmack</b>		Zitrone, Grapefruit, dezente Malznoten
 <b>Mundgefühl</b>		leicht prickelnde, erfrischende Textur
 <b>Bittere</b>		feine Hopfenbittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Früchte/Obst, Geflügel, Gemüse, Schwein
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das German Pale Ale goldgelb mit leichter Trübung und einem feinporigen weißen Schaum. Der hopfenbetonte Duft nach Grapefruit, Orange und Mango steigt ebenso in die Nase wie ein dezenter Karamellton. Der Antrunk ist fein prickelnd, und der schlanke Körper des Biers erfrischt den Mund. Auf der Zunge finden sich Zitrusaromen in harmonischer Paarung mit karamelligen Malznoten. Eine sehr ausgewogene Bittere am Ende rundet das Bier wunderbar ab.



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