













6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , leichte Trübung
 Geruch		Mango, Orange, Zitronengras, Grapefruit, feiner Biskuit
 Geschmack		Zitrone, Limette, Orangenschalen, Harz
 Mundgefühl		erfrischend prickelnde Textur
 Bittere		deutliche Hopfenbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Orientalisch
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das goldgelbe, leicht trübe Session IPA erfreut die Nase mit seinen fruchtigen Aromen. Neben Mango und Orangendüften findet man einen Hauch von Zitronengras und frischer Grapefruit, ein wenig unterlagert von fein süßen Biskuitaromen. Der Antrunk ist sehr rezent, es prickelt angenehm auf der Zunge und weckt die Erwartungen. Die drei unterschiedlichen Hopfensorten zeigen sich nun auch am Gaumen mit ihren frischen Aromen nach Zitrone, Limette und Orangenschalen, während im Hintergrund auch sehr dezente Harznoten auftauchen. Das Bier endet mit einer gut eingebundenen, kräftigen Hopfenbittere und klingt langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com