BIER ENTDECKER

Triple

Giesinger Biermanufaktur &
Spezialitätenbraugesellschaft mbH

Giesinger Lemondrop Triple

Besonderheit:
gebraut mit 2 Malzsorten und 1 Hopfensorte

7°C
Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bronzefarben , leichte Trübung
Geruch		beschwingt frisch, grüner Apfel, Zitronenzeste, Limette aussen
Geschmack		Met, Weißbrotrinde, Getreide, Mandarine
Mundgefühl		weiche, sehr elegante Kohlensäure, vollmundig
Bittere		süß und feinherb, schöner Nachklang am Gaumen
Speiseempfehlung		Käse würzig, Orientalisch, Rind, Schwein
Anlass		Picknick, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das Giesinger Lemondrop ist ein obergärig gebrautes Triple Belgischer Art mit feiner Hopfennote. Im bauchigen Glas ist es leicht trüb, intensiv bronzefarben leuchtend mit feinem, weißen Schaum, der schnell schwindet. Ein tiefer Zug in die Nase ist beschwingt frisch nach grünem Apfel, herber Zitronenzeste und einer grünen Limette von außen. Der Antrunk erinnert im ersten Moment an süßes Met und knuspriger Weißbrotrinde. Der verwendete Hopfen nimmt der Süße die Wuchtigkeit und bringt fruchtige Zitrusfrüchte und eine gute Portion Bittere in den Mund. Dieses Bier ist vollmundig durch und durch und die feine Perlage der Kohlensäure kitzelt auf der Zunge. Der Abgang ist süß und feinherb nachklingend am Gaumen.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG