

Rotbier & Amber Lager

Giesinger Biermanufaktur &
Spezialitätenbraugesellschaft mbH

Giesinger RedAle

Besonderheit:

gebraut mit 2 Malzsorten und 2 Hopfensorten














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , starke Trübung
 Geruch		Pflaume, Erdbeere, roter Apfel, Marzipan
 Geschmack		Sauerteigbrot, Apfel, Haselnuss, Zartbitterschokolade
 Mundgefühl		feinperlige Kohlensäure, vollmundig kräftig
 Bittere		feine Bittere, schön nachklingend
 Speiseempfehlung		Aperitif, Kalb, Lamm, Wild
 Anlass		Grillen, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Giesinger Red Ale ist ein obergäriges, trübes, kupferfarben leuchtendes Bier, welches ein kleines cremefarbenes Schaumkrönchen trägt und zum Schnuppeln animiert. Das Ale duftet neben etwas Marzipan nach einem Korb reifer Früchte, wie Pflaumen, Erdbeeren und roten Äpfeln. Der Geschmack ist etwas konträr dazu nach Sauerteigbrot, Haselnuss und herber Schokolade. Reifer Apfel rundet den Geschmack ab und komplettiert es. Eine feinperlige, mundfüllende Kohlensäure spielt im Mund und lässt das insgesamt milde Red Ale herb und frisch nachklingen



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com