

Blond & Strong Ale Belgischer Art

Rügener Insel Brauerei GmbH

Insel Baltic Farm

Besonderheit:

Zucker ist vollständig vergoren in der traditionellen Flaschenreifung.



12°C
Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Farmhouse Ale zeigt sich im Glas mit einer leichten Trübung. Auf dem bernsteinfarbenen Bier steht der Schaum kompakt und sehr stabil. Honigmelone, Zitrone und Limette sind die Düfte, die zunächst in die Nase steigen, unterlegt von einem feinen Hefearoma. In seiner Textur weich und dezent prickelnd, bauen sich auf der Zunge sehr unterschiedliche Geschmackskomponenten auf. Nimmt man zunächst nur verschiedene Zitrusaromen wie Grapefruit und Zitrone wahr, so entwickeln sich im weiteren Verlauf interessante Nuancen von reifer Birne und scharfem Nelkenpfeffer. Die kräftige Bittere ist stets präsent und bleibt auch nach dem Abgang zusammen mit den Aromen lange im Mundraum erhalten.

 Aussehen		bernsteinfarben , leichte Trübung
 Geruch		Honigmelone, Hefe, Zitrusfrüchte
 Geschmack		Zitrone, Birne, Nelkenpfeffer
 Mundgefühl		weiche, dezent prickelnde Textur
 Bittere		kräftige Bittere wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse würzig, Salat
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Abenteuer



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com