

Insel Baltic Gose

Besonderheit:

Zucker vollständig vergoren in Flaschenreifung, Traditionelle Methode



10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Traubenzucker, Zitrone, grüner Apfel, Birne, Gewürze
 Geschmack		Limette, Hefe, weiße Weintrauben
 Mundgefühl		weiche, cremige Textur
 Bittere		kaum spürbare Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse würzig
 Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Hochzeit

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Mit feiner Trübung, einem feinporigen Schaum und einer sehr schönen goldgelben Farbe ergießt sich diese Gose aus Rügen ins Glas. Säuerliche Aromen von grünem Apfel, Zitrone und Traubenzucker umschmeicheln die Nase, unterlegt von ganz zarten Gewürznuancen. Die Salzkomponenten machen sich nach dem weichen Antrunk auf der Zunge breit, unterstützt von säuerlichen Zitrusaromen und einer runden hefigen Note. Das feine Mousseux erinnert an einen Prosecco und die Gose klingt aus in einer feinen herben, säuerlichen und leicht salzigen Komposition.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com