BIER ENTDECKER

Witbier

Rügener Insel Brauerei GmbH

Insel Kreide

Besonderheit:
Zucker vollständig vergoren in Flaschenreifung, Traditionelle Methode

10°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	hellgelb , Trübung (opal)
Geruch	Zitrusfrüchte, Gewürze, Kräuter
Geschmack	Zitrone, Orange, Grapefruit, Minze
Mundgefühl	prickelnd-spritzige Textur
Bittere	leichte Hopfenbittere im Abgang
Speiseempfehlung	Aperitif, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
Anlass	Sommerfest, Hochzeit

Unsere Beschreibung

"Mit seiner hellgelben Farbe, der leichten Trübung und der schönen kompakten Schaumkrone weckt dieses mit kreidehaltigem Wasser gebraute Bier sommerliche Vorfreude auf einen erfrischenden Schluck. Die Bezeichnung ""Champagner Ale"" ist nicht von der Hand zu weisen, prickelt es doch im Antrunk herrlich auf der Zunge und umweht die Nase mit zitrusbasierten Düften, die untermalt sind von Kräuter-und Gewürznoten. Auch auf der Zunge stehen Zitrone, Orange und Grapefruit im Vordergrund, ein Touch von Minze rundet das Geschmacksprofil ab und endet in einem leicht herb-bitteren Abgang."

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG