

Bitter (englischer Art)

Rügener Insel Brauerei GmbH

# Insel Skippers Special Bitter

**Besonderheit:**

Echte Flaschenreifung bei 18° - 25° C.














9°C

Trinktemperatur



Glasform



 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Zitrone, Orange, Litschi
 <b>Geschmack</b>		Zitrusschale, Grapefruit, Kräuter, Harz
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr kräftige Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Ins Auge fällt neben der leicht trüben Bernsteinfarbe sofort die stabile und sehr feinporige Schaumkrone. Sehr fruchtige Töne nach reifen Orangen, Zitronen und Litschis steigen in die Nase. Nach dem cremigen Antrunk wiederholen sich die Zitrustöne auch auf der Zunge zusammen mit kräftigen Kräuternoten und einem harzigen Aroma, das sich auch in der kräftigen Bittere widerspiegelt. Die Gesamtkomposition der Aromen bleibt ebenso wie die Bittere auch nach dem Nachtrunk erhalten und klingt nur langsam aus.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)