

Holzfassgereifte Biere

Rügener Insel Brauerei GmbH

# Insel Strandgut

**Besonderheit:**

Zucker vollständig vergoren in Flaschenreifeung, Traditionelle Methode



12°C

Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Das Strandgut der Inselbrauerei Rügen ist ein auf Holz gelagertes Pale Ale. Bernsteinfarben ist es trüb im Glas und wird gekrönt von viel weißem Schaum. In der Nase ist ein Hauch Rauch, Vanille, gebrannten Zuckers, Holz und krautiger Tabak. Der Antrunk ist etwas säuerlich, harzig mit Karamell und Vanille. Die feinen Rauch- und Bourbonaromen sind schön eingebunden und nicht dominant. Der süße Malzkörper weicht einem trockenen Finish und leitet über zu einem holzigerherben Abgang, der einen frischen Eindruck hinterlässt.

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Vanille, gebrannter Zucker, Tabak, etwas Holz und Rauch
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Vanille, leicht säuerlich, etwas Bourbon und Rauch
 <b>Mundgefühl</b>		sehr frische lebendige Kohlensäure, trockenes Finish
 <b>Bittere</b>		holzig, herb nachklingend
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Orientalisch, Schwein, Wild
 <b>Anlass</b>		Grillen, gesellige Runde, Party, Seele baumeln lassen



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