

Pale Ale

Privatbrauerei Wilhelm Ketterer GmbH & Co. KG
Ketterer Black Forest Ale BFA



12°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Mango, Orange, reife Birne, Zitrone
 Geschmack		Zitrone, Orange, Aprikose
 Mundgefühl		fein prickelnde, relativ weiche Textur
 Bittere		kräftige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Früchte/Obst, Gemüse, Lamm, Orientalisch
 Anlass		Sommerfest, Hochzeit, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Pale Ale hat eine sehr schöne naturtrübe Bernsteinfarbe und einen cremigen und feinporigen Schaum. Die Nase wird durch fruchtige Hopfenaromen nach Mango, reifer Birne und Orange verwöhnt. Im Antrunk bleibt das Bier weich und breitet sich langsam auf der Zunge aus, wo es die Hopfenaromatik voll entfalten kann. Früchte wie Zitrone, Orange und Aprikose stehen im Vordergrund und werden noch unterstützt von einer kräftigen und auch nach dem Abgang noch lange anhaltenden Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com