

India Pale Ale












Brauerei Gebr. Maisel KG

Maisel & Friends Indian Pale Ale



6°C
Trinktemperatur



 Aussehen		bernsteinfarben , klar
 Geruch		Grapefruit, Mango, Zitrus sowie süßliches Malz und herbe Noten
 Geschmack		Dreiklang aus mildem Malz, fruchtigen Noten und kräftiger Bittere
 Mundgefühl		cremig angenehm vollmundig
 Bittere		harzig, grasig und knackig bittere Aromen in Kombination mit Grapefruit
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Orientalisch, Rind
 Anlass		Grillen, Feierabend, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das IPA schimmert in bernstein-kupfer Farben und zeigt eine imposante weiße Schaumkrone, die sich mit der Zeit zu einem schönen Schaumteppich umwandelt. Die aufsteigenden Kohlensäurebläschen deuten schon das frische belebende Mundgefühl an, dass sich beim Trinken schnell einstellt und einen cremigen, angenehmen vollmundigen Eindruck ergibt. Neben dem intensiven Duft der fruchtigen Noten nach Grapefruit, Mango, Zitrus und Passionsfrucht kommen süßliche Aromen nach Malz, Baguette und etwas Honig zum Vorschein sowie erste herbe grasig-harzige Hopfennoten. Genau dieser Dreiklang aus mildem Malz, fruchtigen Noten und kräftiger Bittere prägt den enorm frischen Geschmack. Schnell ist dabei die Süße zum Start abgelöst von den vielschichtigen Fruchtaromen nach Grapefruit, Mango und etwas Beeren. Je länger das Bier im Mund verweilt, desto stärker treten die herben Noten hervor. Diese harzig, grasig und knackig bitteren Aromen gepaart mit Grapefruit klingen im trockenen Finish noch sehr lange nach. Intensiv,

fruchtig, knackig herb.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

