

India Pale Ale

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG

Riedenburger Dolden Sud

Besonderheit:

Obergäriges Spezialbier mit alternativen Gerstensorten, Bioland und Biozertifiziert.














9°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		bronzefarben , Trübung (opal)
 Geruch		Limette, Grapefruit, Ananas, Mandarine
 Geschmack		Mandarine, Ananas, sehr fruchtig, etwas Honig, krautig
 Mundgefühl		rezent, frisch prickelnde Kohlensäure, schlanker Körper
 Bittere		krautigherb, schön frische Bittere, die lange anhält
 Speiseempfehlung		Aperitif, Asiatisch, Käse würzig, Orientalisch
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Der Dolden Sud aus dem Riedenburger Brauhaus ist eine fruchtintensive Aromenbombe mit deutlicher Hopfenbittere. Im Glas orangefarben leuchtend, trüb mit einer wolkigen, stabilen Schaumkrone ausgestattet. Der Geruch ist intensiv hopfenfruchtig nach Limette, Grapefruit, Mandarine und süßer Ananas. Diese enorme Fruchtigkeit dominiert den Antrunk, der durch etwas Honig und herben Kräutern ergänzt wird. Der Körper ist schlank und die Kohlensäure ist feinperlig und lebendig. Der Abgang ist krautig, herb, lang anhaltend und macht Freude auf den nächsten Schluck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

