

Pale Ale

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Amaris 50

Besonderheit:

Spelzentrennung, 2-Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen



8°C

Trinktemperatur

Glasform

	Aussehen		gelb , leichte Trübung
	Geruch		Lemmongras, Kräuter, Heu
	Geschmack		Lemmon, Kräuter, herb, Gras
	Mundgefühl		schlank, fein
	Bittere		kraftvoll herb, bitter
	Speiseempfehlung		Aperitif, Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
	Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Das Amaris 50 präsentiert sich in sonnigem mattglänzendem Gelb und schöner Schaumkrone. Das Pale Ale begeistert durch einen Duft nach Sommerwiese mit Lemongrass, wilden Kräutern, Zitrone und etwas grünen Hopfennoten. Wunderbar feinherb hält die Bierspezialität das im Geschmack, was der Duft verspricht. Eine feinherbe Erfrischung, die durch die spritzige Perlage und einem hochvergorenen schlanken durchtrainierten Körper viel Hopfenaroma (50 Bittereinheiten) der Aromahopfen Opal, Hersbrucker, Tettlager Mittelfrüh und Hallertauer Perle hervorragend zur Geltung bringt. Ein Craftbier für Aromahopfen-Freunde, bei dem der Name (vom lateinischen amarus für bitter, herb) hält, was er verspricht.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com