

Pils

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Augsburger Herren Pils

Besonderheit:

Spelzentrennung, 2-Maischverfahren, Verwendung von Aromahopfen














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Kräuter, Blumen, Zitrus
 Geschmack		Kräuter, Grapefruit, herb
 Mundgefühl		lebendig, schlank
 Bittere		aromatisch, kräftige Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Schwein
 Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Abenteuer, TV Abend

Unsere Beschreibung

Bevor man die schöne Optik (glanzklares, hell goldenes Bier mit cremiger, weißer Schaumkrone) lange bewundern kann, erfüllen deutlich wahrnehmbar die Hopfennoten die Luft. So wird jetzt schon klar, welche Zutat bei diesem Bier den Ton angibt. Die verwendeten Aromahopfen erzeugen ein unglaubliches Spektrum nach frischen Kräutern, blumigen und grasigen Noten bis hin zu eleganten Zitrusaromen. Hinzu gesellen sich im Hintergrund leichte malzige Anklänge und dezent etwas Würzigkeit. Ein schlanker Körper und spritzige Karbonisierung machen es erfrischend und geben Leichtigkeit trotz der Dichte an Hopfenaromen. Im Mund kommen zuerst filigrane Malznoten an, die sehr schnell vom vielsichtigen Hopfenaroma und einer deutlichen Bittere abgelöst werden. Immer wieder kommen die Zitrusnoten hindurch. Viel Hopfenaromatik nach Gräsern und Kräutern bestimmt den sehr langen trockenen und betont herben Nachtrunk.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com