

Pale Ale

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

# Riegele Simco 3

**Besonderheit:**






Ale Hefe, Aromahopfen, kaltgestopft bei 0 °C im Reifekeller



9°C  
Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		fruchtig , Mango, Holunder, Aprikose
 <b>Geschmack</b>		fruchtig komplex, deutliche Bittere, harmonisch
 <b>Mundgefühl</b>		lebendig, vollmundig
 <b>Bittere</b>		fruchtig aromatische deutliche Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung



Das Simco 3 ist ein naturtrübes Pale Ale mit 5% Vol. Alkohol, das bernsteinfarben mit orangen- und kastanienfarbenem Schimmer die Augen erfreut. Im Duft zeigt das Craftbier made in Augsburg viele Früchte (Holunder, Mango und etwas Aprikose) zusammen mit angenehmen dezenten Malznoten. Mit der Kombination aus dem amerikanischen "Simcoe" und den deutschen Hopfen "Hallertauer Perle" sowie "Opal" zaubern Braumeister Frank Müller und Biersommelier-Weltmeister Sebastian Priller ein fruchtiges Hopfenaroma. Vollmundig und mit dichtem vielschichtigem Aromaspiel zeigt es im Haupttrunk und im Nachklang ein fruchtig-hopfiges Feuerwerk, was durch die lebendige Rezenz noch betont wird. Hopfenfruchtig und feinherb klingt das Spezialbier aus mit den Worten: Auf den nächsten Genuss-Schluck.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)