

India Pale Ale

Braumanufaktur Sander

# Sander 736 India Pale Ale














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , klar
 <b>Geruch</b>		Orange, Mandarine, Mango
 <b>Geschmack</b>		Mandarine, Mango, Karamell
 <b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde, weiche Textur
 <b>Bittere</b>		anhaltende Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Asiatisch, Lamm, Orientalisch
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Party, Abenteuer

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Bernsteinfarben und klar, so zeigt sich dieses India Pale Ale im Glas. Die Reihe der Fruchtkomponenten, die auf die Nase treffen, rangiert von Orangen und Mandarinen bis hin zur exotischen Mango. Nach dem weichen Antrunk finden sich neben diesen Fruchtakzenten aber auch malzige Töne nach Karamell auf der Zunge wieder und mit einer gut eingebundenen, dennoch spürbaren Bittere verabschiedet sich das Bier nachhaltig.



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