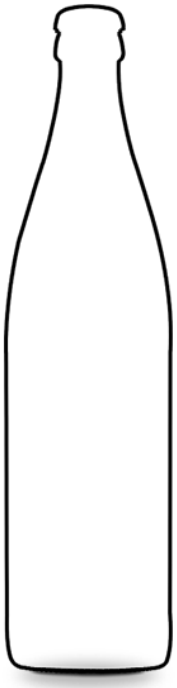
BIER ENTDECKER

Pale Ale



8°C

Trinktemperatur

Glasform

Braumanufaktur Sander

Sander Pale Ale

Besonderheit:

SMASH = single malt and single hop

Aussehen	bronzefarben , leichte Trübung
Geruch	Pfirsich, Holunderblüte, Mango, Zitrusfrucht
Geschmack	Zitrusfrüchte, Kräuter, Aprikose
Mundgefühl	leicht prickelnde Textur
Bittere	sehr gut wahrnehmbare, anhaltende Bittere
Speiseempfehlung	Lamm, Orientalisch, Pasta
Anlass	gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das leicht naturtrübe, bronzefarbene Pale Ale bildet eine stabile, feinporige Schaumkrone im Glas. Die Nase kann sich an fruchtigen Aromen nach Pfirsich und Holunderblüten erfreuen, unterlegt mit exotischer Mango und Zitrusfrüchten. Nach dem feinperligen Antrunk finden sich auch auf der Zunge in erster Linie die zitrusfruchtigen Komponenten des Hopfens mit einem Hauch Kräuter wieder. Der Nachtrunk lässt dann auch noch die gut ausgewogene Bittere des Hopfens erkennen.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG