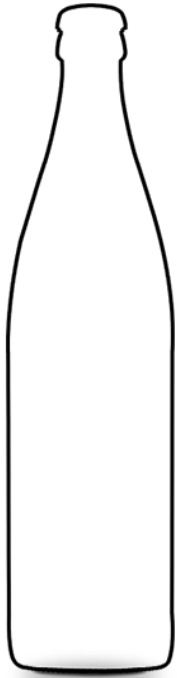


Pale Ale

Braumanufaktur Sander  
**Sander Pale Ale**

**Besonderheit:**

SMASH = single malt and single hop














8°C

Trinktemperatur



Glasform



	<b>Aussehen</b>		bronzefarben , leichte Trübung
	<b>Geruch</b>		Pfirsich, Holunderblüte, Mango, Zitrusfrucht
	<b>Geschmack</b>		Zitrusfrüchte, Kräuter, Aprikose
	<b>Mundgefühl</b>		leicht prickelnde Textur
	<b>Bittere</b>		sehr gut wahrnehmbare, anhaltende Bittere
	<b>Speiseempfehlung</b>		Lamm, Orientalisch, Pasta
	<b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)

