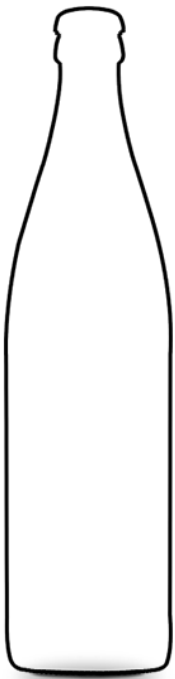


# Sander Seasonal POMaleO Sour India Pale Ale



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Grapefruit, Sauerkirsche, Zitronenmelisse
 <b>Geschmack</b>		Grapefruit, Limette, etwas Sauerkirsche
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, nur sehr dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		sehr feine Hopfenbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Dessert, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit

Unsere Beschreibung



Biersommelier: Klaus Artmann



Dieses bernsteinfarbene, opalene Sauer India Pale Ale weist eine sehr feinporige, hellbeige Schaumkrone auf. Die Düfte, die in die Nase steigen, reichen von Grapefruit über Sauerkirschen bis zu kräuteriger Zitronenmelisse. Der Antrunk ist weich und auf der Zunge kommt die Säure des Biers sehr gut zum Ausdruck. Das Aroma der Grapefruit steht eindeutig im Vordergrund, wird aber noch unterstützt durch den Geschmack nach Limette und Schattenmorellen. Der typische säuerliche Charakter des Biers macht es zu einem erfrischenden Sommergetränk.



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