

Pale Ale

Störtebeker Braumanufaktur GmbH  
**Störtebeker Atlantik Ale**

**Besonderheit:**

Kalt-Hopfung



10°C  
 Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Orange, Mango, Pfirsich
 <b>Geschmack</b>		Grapefruit, Orange, leichte Harznote
 <b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		gute Hopfenbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Asiatisch, Dessert, Früchte/Obst, Pasta
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Hochzeit

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Das goldgelbe Pale Ale mit hellem, feinporigem Schaum weist eine leichte Trübung im Glas auf. Sehr fruchtige Aromen nach Orange und Mango steigen in die Nase. Fein auf der Zunge prickelnde Rezenz ist verantwortlich für den erfrischenden Charakter. Aber auch die hopfig-fruchtigen Aromen von Grapefruit, Orange und einem Hauch Litschi unterstützen diesen Wesenszug. Am Ende taucht noch eine feine harzige Komponente auf, die das Bier im Abgang zusammen mit der guten Hopfenbittere elegant abrundet.



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