Pale Ale

Weldebräu GmbH & Co. KG

Welde Craft Pale Ale



Aussehen

goldgelb, leichte Trübung



Geruch



Maracuja, Orange, Ananas, Grapefruit, dezent Beeren



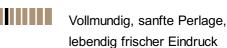


8°C Trinktemperatur













fruchtig-herb erfrischend, angenehm bitter



Aperitif, Asiatisch, Früchte/Obst, Salat



Anlass

Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Optisch glänzt das Pale Ale von Welde goldgelb leicht naturtrüb mit orangen Reflexen. Zusammen mit der stabilen weißen mittelporigen Schaumkrone und den im Glas aufsteigenden Kohlensäurebläschen ist es sehr schön anzusehen. In der Nase kitzeln schon die Hopfensorten Simcoe, Pekko und Cascade mit den fruchtig-tropischen Aromen von Maracuja, Orange, Ananas und auch Grapefruit sowie dezent Beeren und Banane. Ein wunderbarer vielseitiger fruchtiger Duft. Der Antrunk ist vollmundig und hat durch die sanfte Perlage einen lebendig frischen Eindruck. Wunderbar spielen am Gaumen die malzigen Aromen mit den herben und fruchtigen Noten. Den Auftakt machen Eindrücke von Malz, Maracuja und Orange, wobei sich schnell die herben Aromen von Grapefruit und eine angenehme Bittere durchsetzen. Das Finish ist fruchtigherb erfrischend, angenehm bitter und er klingt einige Zeit nach.



Weitere Informationen: www.bierentdecker.com



