BIER ENTDECKER

Pale Ale

Weldebräu GmbH & Co. KG

Welde Craft Pale Ale

8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	goldgelb , leichte Trübung
Geruch	Maracuja, Orange, Ananas, Grapefruit, dezent Beeren und Banane
Geschmack	Malz, Maracuja, Orange, Grapefruit, angenehme Bittere
Mundgefühl	Vollmundig, sanfte Perlage, lebendig frischer Eindruck
Bittere	fruchtig-herb erfrischend, angenehm bitter
Speiseempfehlung	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 fruchtig-herb erfrischend, angenehm bitter und er klingt einige Zeit nach.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG