

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