

Insel Kreide

Besonderheit:

Zucker vollständig vergoren in Flaschenreifung, Traditionelle Methode



10°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		hellgelb , Trübung (opal)
	Geruch		Zitrusfrüchte, Gewürze, Kräuter
	Geschmack		Zitrone, Orange, Grapefruit, Minze
	Mundgefühl		prickelnd-spritzige Textur
	Bittere		leichte Hopfenbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Aperitif, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
	Anlass		Sommerfest, Hochzeit

Unsere Beschreibung

"Mit seiner hellgelben Farbe, der leichten Trübung und der schönen kompakten Schaumkrone weckt dieses mit kreidehaltigem Wasser gebraute Bier sommerliche Vorfreude auf einen erfrischenden Schluck. Die Bezeichnung ""Champagner Ale"" ist nicht von der Hand zu weisen, prickelt es doch im Antrunk herrlich auf der Zunge und umweht die Nase mit zitrusbasierten Düften, die untermalt sind von Kräuter- und Gewürznoten. Auch auf der Zunge stehen Zitrone, Orange und Grapefruit im Vordergrund, ein Touch von Minze rundet das Geschmacksprofil ab und endet in einem leicht herb-bitteren Abgang."



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com