

India Pale Ale

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG

Riedenburger Dolden Sud

Besonderheit:

Obergäriges Spezialbier mit alternativen Gerstensorten, Bioland und Biozertifiziert.



9°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

bronzefarben , Trübung
(opal)



Geruch



Limette, Grapefruit, Ananas,
Mandarine



Geschmack



Mandarine, Ananas, sehr
fruchtig, etwas Honig,
krautig



Mundgefühl



rezent, frisch prickelnde
Kohlensäure, schlanker
Körper



Bittere



krautigherb, schön frische
Bittere, die lange anhält



Speiseempfehlung

Aperitif, Asiatisch, Käse
würzig, Orientalisch



Anlass

Grillen, Sommerfest, Seele
baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Der Dolden Sud aus dem Riedenburger Brauhaus ist eine fruchtintensive Aromenbombe mit deutlicher Hopfenbittere. Im Glas organgefarben leuchtend, trüb mit einer wolkigen, stabilen Schaumkrone ausgestattet. Der Geruch ist intensiv hopfenfruchtig nach Limette, Grapefruit, Mandarine und süßer Ananas. Diese enorme Fruchtigkeit dominiert den Antrunk, der durch etwas Honig und herben Kräutern ergänzt wird. Der Körper ist schlank und die Kohlensäure ist feinperlig und lebendig. Der Abgang ist krautig, herb, lang anhaltend und macht Freude auf den nächsten Schluck.



Weitere Informationen:

www.bierentdecker.com