

Pale Ale

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Amaris 50

Besonderheit:

Spelzentrennung, 2-Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen



8°C

Trinktemperatur

Glasform

	Aussehen	gelb , leichte Trübung
	Geruch	 Lemmongras, Kräuter, Heu
	Geschmack	 Lemmon, Kräuter, herb, Gras
	Mundgefühl	 schlank, fein
	Bittere	 kraftvoll herb, bitter
	Speiseempfehlung	Aperitif, Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
	Anlass	Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Das Amaris 50 präsentiert sich in sonnigem mattglänzendem Gelb und schöner Schaumkrone. Das Pale Ale begeistert durch einen Duft nach Sommerwiese mit Lemongrass, wilden Kräutern, Zitrone und etwas grünen Hopfennoten. Wunderbar feinherb hält die Bierspezialität das im Geschmack, was der Duft verspricht. Eine feinherbe Erfrischung, die durch die spritzige Perlage und einem hochvergorenen schlanken durchtrainierten Körper viel Hopfenaroma (50 Bittereinheiten) der Aromahopfen Opal, Hersbrucker, Tettnager Mittelfrüh und Hallertauer Perle hervorragend zur Geltung bringt. Ein Craftbier für Aromahopfen-Freunde, bei dem der Name (vom lateinischen amarus für bitter, herb) hält, was er verspricht.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com