

ADMIRAL



Bernsteinfarbenes Bier Doppel-Malz mit Rubin Abglänze. Höhe Gärung und zweite Gärung in der Flasche.

Aussehen: Schaum: beige, kompakt/steif, beständig, fine; Flüssigkeit: dunkel mit Rubin Abglänze, keine Feststoffe an der Oberfläche, verschleiert durch die Hefe. Feine Perlage

Geruch: geröstet, Karamell, leichte Säure durch den Karamell-Malz angebrannt, Malz, grasartig sehr fine

Geschmack: geröstet, leichte Säure durch den gerösteten Malz, Karamell, bitter durch den Hopfen (Varietät Admiral) ausgeglichen von den Karamell-Malzen. Volles Bier

Sättigung in CO2: niedrig

Typologie Zugehörigkeit: Schottland rot

Alkoholische Volumen: 6.3 %

Empfohlene Koppelung: Wildfleisch wie Taube, Hase, Hirsch, Wildschwein.

Verkostungstemperatur: Raumtemperatur (10-12°C)

