

SUMMER 69

Rock'n'Roll-Ale. Für die besten Tage Deines Lebens.

Obergärige Weizen-Ale-Spezialität für jeden Geschmack

Das Bier für jede Gelegenheit. Perfekte Kombination vollmundiger Fruchtigkeit und ätherischer Hopfenfrische. Stoffig und erfrischend. Schmeckt immer. Handwerklich eingebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

0,33 l, Alc. 5,9 % Vol.

Verkostungsnotiz

Farbe: Rötlicher Bernstein

Nase: Reife Marille und dezente, reife Banane. Daneben zitrusfruchtige Hopfenwürze

Geschmack: Schlank mit reifen Fruchtaromen von Marille und Banane sowie würziger Hopfen. Hohe Trinkigkeit durch schlanke Eleganz, feiner Hopfenabgang mit Aromen von kandierter Bitterorangenschale.

Beschreibung

Summer Ale mit Weizen- und Gerstenmalz und obergäriger Ale-Hefe.

Durch die zusätzliche Verwendung von amerikanischem Amarillo-Aromahopfen zur ergänzenden Kalthopfung werden dem Bier weitere Aromendimensionen in Richtung Zitrus und Orange verliehen. Dezente Noten reifer Banane und eine feinhopfige Kräuterwürze erhöhen weiterhin die Komplexität des Bieres.

In der Nase erscheinen sofort Aromen reifer Marillen und Marillenmarmelade, daneben leichte Noten vollreifer Banane. Ebenso präsent ist eine deutliche, zitrusfruchtige Hopfenwürze, die sich fein in die opulente Fruchtaromatik eingliedert und ihr eine gewisse Leichtigkeit verleiht. Am Gaumen schlank im Antrunk, tritt sofort die in der Nase präsente Marillenfruchtigkeit auf. Vollreife Banane und schlank-würziger Hopfen treten ebenso, aber dezent im Hintergrund dazu. Die animierende Hopfenwürze verleiht dem Bier eine leichtfüßig-schlank Trinkigkeit. Ein eleganter Abgang, der von feiner Aromahopfenbittere sehr lang begleitet wird, lässt immer wieder fruchtige Aromen kandierter Bitterorangenschale anklingen.



Rittmayer

KRAFTBIER

**Brauerei Rittmayer
Hallerndorf OHG**
An der Mark 1
91352 Hallerndorf ·
Deutschland

Tel. +49 9545 44 09 40
Fax +49 9545 44 09 419

Mail info@rittmayer.de
Web www.rittmayer.de

