

GALLUS 612 OLD STYLE ALE

Das Gallus 612 wird mit feinstem Smaragd-Aromahopfen gebraut, mit Wacholder gewürzt und mit original obergäriger Ale-Hefe vergoren. Die Reifung auf Eichenholz vollendet den Trinkgenuss. Naturbelassen und charaktervoll tritt dieses Ale auf; cremig, hellbrauner Schaum. In der Nase entfaltet es eine Vielzahl von Aromen sowie eine leichte Karamellnote. Im Mund besticht es durch Röst- und Fruchtaromen: Banane, begleitet von edlem Wacholder und feinen Eichenholzfass-Aromen. Kurzum, ein vollmundiges Geschmackserlebnis.



Bierstil: Special Brown Ale
Stammwürze: 12.9° Plato
Alkoholgehalt: 5.6 % vol.



malzig, leichte Holz- und Wacholderaromen

Bittere: 22 IBU
Hefe: obergäriger



Wildgerichte, Grilladen, Trockenfleisch, Bergkäse, Berner Platte, Eiskaffee
