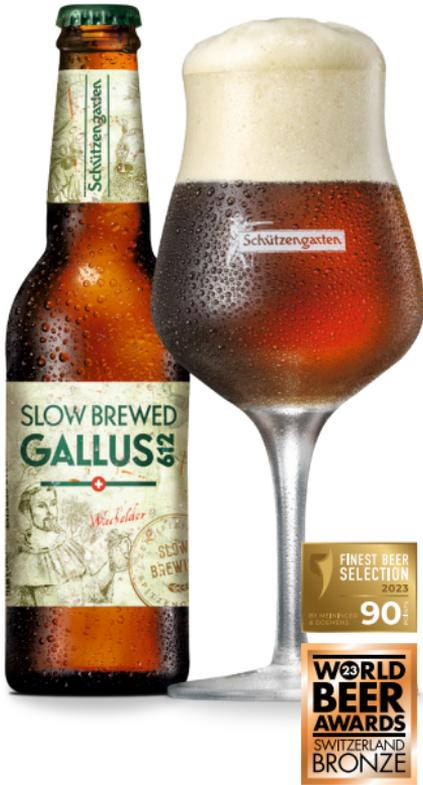


GALLUS 612

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. Davon zeugt der cremig hellbraune 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.

Bittere: 26 IBU
Hefe: obergäriger

 malzig, leichte Holz- und Wacholderaromen



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