

Mohren Radler Grapefruit

Marke: Mohren

Sorte: Grapefruit Radler

Bierstil: Biermischgetränk

Bierkategorie: Radler

Brauart: untergärig, filtriert

Zutaten: Biermischgetränk aus 50% Spezialbier und 50% Limo mit Blutorangen-Grapefruit-Saft, mit Süßungsmittel

Allergene: A - Glutenhaltiges Getreide
enthält eine Phenylalanin-Quelle

2,7% Vol.

7,5% Stammwürze

lachsfarben

nach Grapefruit und Blutorange, fruchtig herb

feinherb, leicht süßlich, feine Grapefruitnoten;
im Abgang harmonisch zartbitter und anhaltend

feinporig, cremig

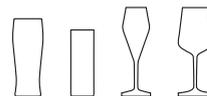
spritzig und elegant

8 °C

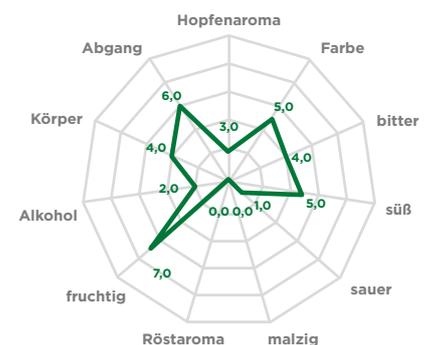
9 Monate

Erfrischungsgetränk;
Fruchtsorbet, Fruchtsalat und raffinierte Bowlen

Herkunft: Bayern und Österreich



Bierprofil





Der Bierstil „Radler“

In der Regel bestehen die bayerischen Mischgetränke jeweils zur Hälfte aus hellen Lagerbieren und Zitronenlimonade. Das norddeutsche Pendant dazu ist das Alsterwasser, welches aus Pilsner Bier und Limonade besteht.

Die bayerische Version wurde am 3. Juni 1922 vom Kneipenwirt Franz Xaver Kugler in Deisenhofen erfunden. Seine Kneipe „Kugleralm“ lag in einem Waldgebiet am Ende eines etwa 20 Kilometer langen Wander- und Radwegs. Herr Kugler hatte immer viel Bier auf Lager, um die durstigen Radler für ihre Rückkehr Richtung München zu stärken. Das ging solange gut, bis an jenem Samstag etwa 13.000 Radfahrer aufkreuzten und der Biervorrat diesem Ansturm nicht gewachsen war. Um trotzdem alle Gäste versorgen zu können, mischte der Wirt die Limonade zum Bier dazu. Die so aus einer Notsituation entstandene „Radlermaß“ sprach sich schnell in den Kreisen herum und die Kunden verlangten fortan das Erfrischungsgetränk jedes Wochenende.



Einheiten

Art.Nr.	Artikel	Menge	VPE	Verpackung	Gebinde
1130	Radler Grapefruit	0,33 Liter	8 Flaschen	Träger	Glas Mehrweg
1132	Radler Grapefruit	0,33 Liter	12 PET-Flaschen	Tray	PET Einweg
1109	Radler Grapefruit	0,33 Literr	20 Flaschen	Kiste	Glas Mehrweg
1126	Radler Grapefruit	20 Liter		Behälter	Mehrweg