

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1763



Mohrienbräu

PALE ALE
BIER

DAS VORARLBERGER BIER

MOHRENBRÄU PALE ALE.

FRUCHTIG. AROMATISCHE BITTERE.

Herkunft

Obwohl „Pale Ale“ modern klingt, hat es eine lange Tradition. Ales gehören zu den ältesten Biersorten überhaupt. In Großbritannien wird der Begriff „Ale“ oft synonym für „Beer“ verwendet. Während die heute beliebten untergärigen Biere erst später aufkamen, war das Ale von Anfang an ein fester Bestandteil der Biergeschichte. Ale bezeichnet einfach obergäriges Bier mit mittlerem Alkoholgehalt, und in England ist es die klassische Bierwahl – bestellt man dort ein „Beer“, bekommt man ein Ale.

Bierstil

Pale Ale bezeichnete ursprünglich keine spezifische Bierart, sondern alle nicht dunklen, obergärigen Biere. Der Name stammt von der hellen, klaren Farbe, die durch die Verwendung von leicht geröstetem Malz entsteht. Dieses Malz wird bei niedrigen Temperaturen gedarrt, was dem Pale Ale seine strohgelbe Farbe und einen rundum angenehmen Geschmack verleiht. Es ist ein erfrischendes Bier, ideal für den Sommer oder als Begleiter zu verschiedenen Gerichten.

Mohrenbräu Pale Ale

Unser Mohrenbräu Pale Ale begeistert mit einem intensiven Fruchtaroma, das an einen Korb voller Südfrüchte erinnert. Es präsentiert sich fruchtig und frisch, mit einer ausgewogenen Bitterkeit. Durch die spezielle, aromatische Hopfensorte und das Kalthopfen nach der Hauptgärung erhält das Pale Ale seinen charaktervollen Geschmack. Es bietet einen samtigen Körper, ist fruchtig und hopfenbetont, und endet leicht herb. Für Bierliebhaber und solche, die sonst weniger begeistert sind, bietet unser Pale Ale ein rundum überzeugendes Geschmackserlebnis. Ideal zu Currys, würzigem Käse, Obstsalat oder fruchtigen Desserts.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



° 5,0 % Vol.

12,3 % Stammwürze

Optik: goldgelb

Nase: Grapefruit, Mango, Limette

Geschmack: samtiger Körper,
hopfenbetont und fruchtig,
im Abgang harmonisch herb

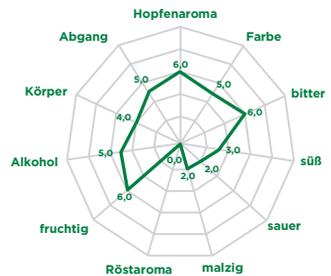
Schaum: feinporig, stabil

Perlage: feine Perlage, spritzig, erfrischend

Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Passt zu: Chili, Curry, asiatische Gerichte,
würziger Käse, Obstsalat

Flasche/Fass: 6 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Cara Hell, Münchner Malz, Caramünch Typ 2, Weizenmalz, Hopfen: Herkules, Mandarinä Bavaria, Cascade, obergärige Hefe