

PRIVATBRAUEREI



SEIT
DAS VORARLBERGER BIER

1763

Mohrenbräu

Radler
GRAPEFRUIT

ÖSTERREICHISCHE
PRIVATBRAUEREI
100% UNABHÄNGIG

AIK-2-20

MOHRENBRÄU RADLER GRAPEFRUIT.

LEICHT. FRUCHTIG. HERB.

Herkunft

Radler, eine Mischung aus Bier und Limonade, hat eine unklare Entstehungsgeschichte. Die bekannteste Legende führt ins Münchner Umland: 1922 soll Wirt Franz Xaver Kugler in der Kugler Alm, um den Biervorrat zu strecken und Radfahrer nicht zu enttäuschen, sein Bier mit Zitronenlimonade gemischt haben. So entstand das erfrischende Biermischgetränk.

Bierstil

Radler ist ein Biermischgetränk, das in verschiedenen Varianten erhältlich ist. Es kann mit unterschiedlichen Biersorten und Limonaden zubereitet werden. Die Mischung aus Bier und Zitronenlimonade oder anderen Säften variiert je nach Rezept, was den Alkoholgehalt beeinflusst.

Mohrenbräu Radler Grapefruit

Unsere Radler-Version bietet eine moderne Note mit Grapefruit-Blutorangenlimonade statt der klassischen Zitronenlimonade. Diese Kombination verleiht dem Getränk eine angenehm leichte Bitterkeit und erfrischende Fruchtigkeit. Beim Einschenken steigen fruchtige Aromen von Grapefruit und Blutorange auf. Feinherb, leicht süßlich und harmonisch zartbitter – dieser Radler ist ein perfekter Durstlöcher und passt wunderbar zu Fruchtsorbets oder kreativen Bowls.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



2,5 % Vol.

5,4 % Stammwürze

Optik: lachsfarben

Nase: Grapefruit und Blutorange,
fruchtig herb

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

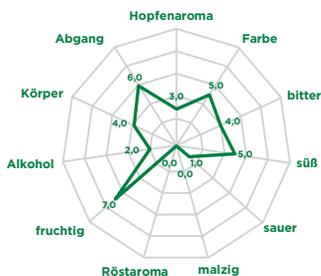
Schaum: feinporig, cremig

Perlage: spritzig und elegant

Trinktemperatur: 8 °C

Passt zu: Fruchtsorbet, Fruchtsalat
und raffinierte Bowls

Flasche: 9 Monate



Zutaten: Biermischgetränk aus
45% Spezialbier und 55% Limo mit
Blutorangen-Grapefruit-Saft,
Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle,
Tradition, untergärige Hefe