



Video



Welde Pepper Pils

Das würzige Pils ist ein Collaboration Brew der Welde Braumanufaktur und Himburgs Braukunstkeller. Mit einem Sud aus fair gehandelten schwarzen und rosa Pfeffer verwöhnt das Pepper Pils mit einer fruchtigen Würze. Mango, Bergamotte und Grapefruit sorgen für ein feines Aromenspiel.

Kostprobe: In einem schönen Hellgelb zeigt sich das Pepper Pils im Glas. Ein fruchtiger Duft aus Grapefruit, Bergamotte und Mango wird mit einem Hauch Pfeffer abgerundet. Auch im Antrunk zeigen sich gleich die fruchtigen Noten vor allem von Grapefruit und ganz leicht Bergamotte. Der Geschmack entwickelt sich sehr süffig und herb. Im Nachgang kommt sogar eine leichte Schärfe durch.

Kulinarische Tipps: Meeresfrüchte oder gegrilltes Geflügel schmecken besonders gut zum Pepper Pils. Wir empfehlen gegrillte Calamari mit Couscous und Melonensalat.

Video



Welde Pepper Pils

The spicy Pils is a collaboration brew from Welde Braumanufaktur and Himburgs Braukunstkeller. With a brew of fair trade black and pink pepper, the Pepper Pils comes with a fruity spice. Mango, bergamot and grapefruit ensure a fine bouquet of flavors.

Taste: The Pepper Pils shows up in a beautiful light yellow in the glass. A fruity fragrance of grapefruit, bergamot and mango is rounded off with a hint of pepper. The fruity notes of grapefruit and very light, bergamot is also evident in the first taste. The taste is tarty. there is even a slight sharpness as it passes the throat

Culinary tips: Seafood or grilled poultry taste particularly good with pepper pils. We recommend grilled calamari with couscous and melon salad.

Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€ / 0,1l
7	Weldebräu	Schwetzingen	Pepper Pils	Exotische- & Zitrusfrüchte, Bergamotte, Pfefferbeeren	1,65 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	12° Plato	4,80%	25	exotic- & citrus fruits, bergamot, pepperberries	