



Video



Welde Pale Ale

Das Welde Pale Ale wurde mit den amerikanischen Hopfensorten Simcoe und Cascade eingebraut. Dieses amerikanische Ale hat eine spritzige Rezenz, die im Zusammenspiel mit den tropisch fruchtigen Noten ein äußerst geschmackvolles Bier ergibt.

Kostprobe: Der Antrunk des Welde Pale Ale wird bestimmt durch die tropischen Noten von Ananas und Maracuja zusammen mit den Noten frischer Orangen. Diese Aromen verbinden sich mit einem vollmundig malzigen Körper. Die ausbalancierte Bittere im Abgang weist Nuancen von Thymian auf.

Kulinarische Tipps: Das aromatische Welde Pale Ale passt wunderbar zu würzigem Käse oder würzigen Salaten, auch fruchtige Dessert passen hervorragend. Wir empfehlen einen gemischten bunten Salat mit einem würzigen Kräuterdressing.



Welde Pale Ale

Welde Pale Ale was brewed with the American hop varieties Simcoe and Cascade. This American ale has a lively reference, which in combination with the tropical fruity notes results in an extremely tasty beer.

Taste: The first taste of Welde Pale Ale is determined by the tropical notes of pineapple and passion fruit together with the notes of fresh oranges. These aromas combine with a full-bodied malty body. The balanced bitterness in the finish shows nuances of thyme.

Culinary tips: The aromatic Welde Pale Ale goes wonderfully with spicy cheese or spicy salads, and fruity desserts also go great. We recommend a mixed colorful salad with a spicy herb dressing

| Tap | Brauerei | Herkunft | Bier / Stil | Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour | € / 0,1l |
|-----|-------------|--------------|-----------------|--|----------|
| 9 | Weldebräu | Schwetzingen | Pale Ale | Tropische Früchte, malzig, dezente Bittere | 1,60 € |
| | Stammwürze | Alc % | Bittereinheiten | | |
| | 11,5° Plato | 4,50% | 30 | tropical fruits, malty, slight bitterness | |