



Video



Backbone Splitter

Pflichtprogramm für jeden Hopfenliebhaber.

Der „Rückgratbrecher“ ist eine ordentliche Ansage aus dem Hause Hanscraft & Co.: Vier hochintensive Aromahopfenarten wanderten in den Kessel und verleihen dem knackigen IPA seine hopfige Allmacht. Das Sortiment der Aschaffener Brauerei hält einige Hopfenbomben bereit, doch unser Favorit ist der Backbone Splitter! Das klassische West Coast IPA begeistert mit einer Wagenladung tropischer Frucht, die den Hopfenarten Magnum, Simcoe, Summit und Amarillo zu verdanken sind.

Die Geruchsprobe bestätigt, was das Etikett bereits ankündigt: Frucht und Hopfen gibt es hier im vollen Maße. Hanscraft hat an den guten Dingen nicht gespart und uns einen wahren Hochgenuss hopfiger Exzellenz kredenzt. Der Backbone Splitter fließt in einem klaren Bernsteinton ins Glas und schillert in der kräftigen Farbe reifer Orangen. Ein feinporiger, weißer Schaum bekrönt das prächtige Bier und verströmt einen unwiderstehlichen Duft nach reifem Pfirsich, goldener Mango und weiteren tropischen Früchten. Doch nicht nur der Duft bezaubert, auch die Palette an Geschmacksaromen überzeugt: Von herb bis süß über hopfig und fruchtig ist alles dabei, was das Herz begehrt. Saftige Pfirsich- und Mangoaromen vermischen sich mit einer feinen Malzsüße, eine knackige Bittere begleitet das Aromenspiel. Selbst eine leichte Lakritznote scheint die Gesamtkomposition nicht zu stören. Im Nachtrunk vergeht die Bitterkeit langsam, eine sanfte Süße bleibt aber auf der Zunge bestehen.

Der „Rückgratbrecher“ ist eine ausgezeichnete Wahl für Craftbier-Fortgeschrittene.

Video



Backbone Splitter

The "backbone crusher,, mandatory program for every hop lover. The "backbone crusher" is a neat announcement from Hanscraft & Co. : four high-intensity aroma hops migrated into the kettle and give the crisp IPA its hoppy omnipotence. The assortment of the Aschaffenburg brewery has some hop bombs ready, but our favorite is the backbone splitter! The classic West Coast IPA delights with a truckload of tropical fruit, thanks to the hop varieties Magnum, Simcoe, Summit and Amarillo. The smell test confirms what the label already announces: fruit and hops are detectable here in full. Hanscraft did not skimp on the good things and offered us a real treat of excellence.

The backbone splitter flows into the glass in a clear amber shade and shimmers of a colour of strong ripe oranges. A crown of fine-pored, white foam this magnificent beer exudes an irresistible scent of ripe peach, golden mango and other tropical fruits. But not only the fragrance enchants, the palette of flavors is also convincing: from tart to sweet to hoppy and fruity, everything your heart desires is included. Juicy peach and mango flavors mix with a fine malt sweetness, a crisp bitterness accompanies the flavors. Even a slight liquorice note does not seem to disturb the overall composition. The bitterness fades away in the after-drink, but a gentle sweetness remains on the tongue. The "backbone crusher" is an excellent choice for advanced craft beer.

Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€ / 0,1l
8	Hanscraft	Niedernberg	Backbone Splitter	fruchtige-tropische Aromen, süßer Honig, leichte bittere	1,60 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	17,2° Plato	6,60%	60	fruity-tropical aromas, sweet honey, light bitter	b

Allergen: a-Weizen, b-Gerste