



Video



Superfreunde, till death old school ale

Old School mit Wumms. Für ihr Till Death Old School Ale haben die Superfreunde das klassische Altbier als Inspiration hergenommen. Ursprünglich stammt dieser Bierstil vom Niederrhein und wird in und um Düsseldorf herum gerne getrunken. Das traditionsreiche Altbier ist ein obergäriges Bier, das typischerweise malzbetont ist. In der Regel schmeckt das dunkle Bier nussig, malzig und schön würzig.

Die Superfreunde haben dem klassischen Altbier einen Hopfenkick verpasst: Kaltgestopft mit der amerikanischen Aromahopfensorte Chinook erhält das malzige Bier ein hopfiges Upgrade.

Das neue alte Altbier fließt in einem kupferroten Kastanienbraun ins Glas und ist leicht trüb. Eine dicke, leicht getönte Schaumkrone sitzt auf dem Bier und wird von einer sanften Kohlensäure gekitzelt. Aus dem cremigen Schaum steigt ein verlockender Duft von Kiefernharz, ofenfrischen Keksen und karamelligem Malz auf. Ein Hauch exotisches Obst und eine feine Nase Zitrusfrucht komplementieren das Duftpotpourri. Der Antrunk offenbart einen frischen und zugleich würzigen Körper mit schönen Röstaromen und trockenem Hopfen. Das Malz fährt mit Noten von weichem Karamell, geröstetem Getreide und knackiger Brotkruste auf, der Hopfen balanciert die Mischung mit spritzigen Zitrusnoten und floraler Leichtigkeit aus. Eine schöne Hefenote verleiht dem Bier zusätzlich Würze, die sich bis ins trockene Finish hineinzieht.

Das Till Death Oldschool Ale der Superfreunde ist ein modernisierter Klassiker mit Lieblingsbier-Potenzial!



Superfreunde, till death old school ale

Old School Ale, from superfreunde used the classic Alt beer as inspiration. This beer style originally comes from the Lower Rhine and is often drunk in and around Düsseldorf. The traditional Altbier is a top-fermented beer that is typically malty. As a rule, the dark beer tastes nutty, malty and nicely spicy. The super friends have given the classic Altbier a hop kick: Cold stuffed with the American aroma hop variety Chinook, the malty beer gets a hoppy upgrade.

The new old beer pours in a copper-red chestnut brown and is slightly cloudy in the glass. A thick, slightly tinted head of foam sits on the beer and is tickled by a gentle carbonation. A tempting scent of pine resin, freshly baked cookies and caramelized malt arises from the creamy foam. A touch of exotic fruit and a fine nose of citrus complement the fragrance pot pourri. The first taste reveals a fresh and at the same time spicy body with nice roasted aromas and dry hops. The malt comes up with scents of soft caramel, roasted cereals and crunchy bread crust, the hops balance the mixture with lively citrus notes and floral lightness. A nice yeast note gives the beer additional spice that extends into the dry finish.

The Till Death Oldschool Ale from the Superfreunde is a modernized classic with favorite beer potential!

Video



Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€/ 0,1l
24	Superfreunde	Berlin	Old school Ale	erfrischender, fruchtiger Hauch von Citrus, harzige Note.	1,39 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	13,4° Plato	5,50%	33	refreshing, fruity hint of citrus, resinous note.	b

Allergen: a-Weizen, b-Gerste