



Hopfmeister Road Trip

Die Road Trip Serie der Brauerei Hopfmeister sind limitierte Biere, wobei sich der Bier- Sommelier Marc Gallo durch seine Reisen inspirieren ließ. Die Hopfmeister Biere sind alle unbehandelt und werden mit edlen Hopfsorten aus aller Welt verfeinert. Gebraut werden sie in der Schlossbrauerei Hohenthann. Für seine Biere erhielt Marc 2016 mehrfache Auszeichnungen, unter anderem beim „Meiningers Award“ für die Qualität und beim „Red Dot Award“ für das Design der Flaschenetiketten. Das Irish Road Trip war das erste Bier dieser Serie. Es erinnert an einen sonnigen Sommertag an der Westküste Irlands, mit seinen fruchtigen Aromen von reifen Früchten wie Grapefruit, Melone, Ananas und Mango. Das Bier hat 6,5 vol. % Alkoholgehalt und besitzt 55 Bittereinheiten (IBU). Optisch zeigt sich das IPA in einer natur-trüben Bernsteinfarbe mit einer kräftigen Schaumkrone und einer feinen Perlage. In die Nase steigen auch die fruchtigen Aromen von reifen Früchten. Im Antrunk kommen Noten von Biskuit und Karamell zum Vorschein. Darauf folgt eine angenehm, ausgeprägte Rezenz und zum Schluss kommt eine angenehme Bittere zum Vorschein.



Hopfmeister Road Trip

The Hopfmeister brewery's Road Trip series are limited beers, with beer sommelier Marc Gallo being inspired by his travels. The Hopfmeister beers are all untreated and are refined with noble hop varieties from all over the world. They are brewed in the Schlossbrauerei Hohenthann. Marc received multiple awards for his beers in 2016, including the "Meiningers Award" for quality and the "Red Dot Award" for the design of the bottle labels. The Irish Road Trip was the first beer in this series. It is reminiscent of a sunny summer day on the west coast of Ireland, with its fruity aromas of ripe fruits such as grapefruit, melon, pineapple and mango. The beer has 6.5 vol. % alcohol content and has 55 bitterness units (IBU). Visually, the IPA has a naturally cloudy amber color with a strong head of foam and fine perlage. The fruity aromas of ripe fruits also rise into the nose. Notes of biscuit and caramel appear in the initial taste. This is followed by a pleasant, pronounced recency and finally a pleasant bitterness emerges.

Zapfhahn Nr. / Tap nr.	14
Herkunft / Origin	Germany Munich
Brauerei / Brewery	Hopfmeister
Alkohol /Alcohol	6,5%
Geschmack	fruchtige Aromen von reifen Früchten wie Grapefruit, Melone, Ananas und Mango
Taste	fruity aromas of ripe fruits such as grapefruit, melon, pineapple and mango

Allergene / Allergens: a- Weizen, b- Gerste / a- wheat, b- Barley,