«Ambrée» Amber Ale - Craft Beer

Produzent	Brasserie Artisanale Alaryk
Land/Gebiet	Frankreich/Languedoc-Roussillon
Produkt	Bier
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	5.5%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Inhalt/Gebinde	33 cl / 12er Kt
Bewertung	Médaille d'Argent au Concours de Lyon 2025
	Concours Mondial des Bières Biologiques 2024: Silber
Preis CHF	4.80

Bei einem Amber Ale, in Frankreich «Ambrée» genannt, handelt es sich um einen jüngeren Bierstil aus den 80er-Jahren. Neben Hopfen und Weizen wird bei diesem obergärig gebrauten Bier auch Karamellmalz verwendet, das für eine dunklere Farbe und ein malziges Karamellaroma sorgt. Unpasteurisiert abgefüllt, liefert das «Ambrée» Aromen von karamellisierten Biskuits und Trockenfrüchten. Ein feiner Zartbittergeschmack und die cremige Malz-Textur machen es zum gemütlichen Feierabendbier oder zum ausgewogenen Begleiter zu deftiger Küche.