



## MEER OVER DIT BIER

Elk slokje Pauline vertelt het verhaal van moed en vastberadenheid. Deze ambachtelijke Red Ale van Delahaye Beer uit Limburg is vernoemd naar Pauline Delahaye, een verzetsheldin die tijdens de Tweede Wereldoorlog met groot persoonlijk risico Joodse kinderen naar veilige onderduikadressen bracht. Haar onwrikbare karakter leeft voort in dit bijzondere bier van 6,0% alcohol, gebrouwen door de jonge Nederlandse brouwerij die elke creatie wijdt aan Limburgse geschiedenis.

## EEN SMAAKSENSATIE VOL KARAKTER

De warme amberkleuren kondigen al aan wat je kunt verwachten: een rijke smaakervaring die je zintuigen prikkelt. Pauline ontvouwt zich langzaam op je tong met diepe karameltonen die overgaan in moutige zachtheid, gevolgd door hints van donker fruit die een complexe laag toevoegen. De hopbitterheid van 25 IBU zorgt voor een perfecte balans, terwijl de subtiele alcoholwarmte een verwarmend gevoel achterlaat. Deze Red Ale toont dat Nederlandse ambachtelijke brouwers kunnen concurreren met de beste internationale voorbeelden, waarbij elke slok getuigt van vakmanschap en passie.

## DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR HARTIGE MOMENTEN

Serveer Pauline op 8-11°C in een tulpglas om de aroma's optimaal tot hun recht te laten komen. Dit bier vormt een uitstekende match bij rood vlees, waar de moutige basis en karameltonen prachtig harmoniseren met gegrilde smaken. Ook bij een stevige stoofpot of andere vleesgerechten toont



**KLEUR**

Amber

**ALCOHOL %**

6,0%

**LAND**

Nederland

**BIERSTIJL**

Red Ale

**SERVEER TEMP.**

8 - 11 °C

### SMAAKPROFIEL



Alcoholwarmte , Donker fruit , Hopbitterheid , Moutig



### GLASKEUZE

Tulpglas



### IBU

Dit bier heeft een IBU van 25



### HEERLIJK BIJ

Rood vlees , Stoofpotje , Vleesgerechten

