

Alkoholfrei - Weizen (obergärig)

Brauhaus Faust KG

Faust Weizen Alkoholfrei

Besonderheit:

Dekoktionsverfahren, offene Gärung, Fohlsäure: 18 µg/100 ml (9% der empfohlenen Tagesdosis)














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bronzefarben , sehr starke Trübung (opak)
 Geruch		Malz, Hefe, Banane, Sahne
 Geschmack		Malz, Orange, grüne Banane
 Mundgefühl		cremig-weiche, sehr dezent prickelnde Textur
 Bittere		keine Bittere zu schmecken
 Speiseempfehlung		Geflügel, Kalb, Pasta, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die opake Trübung und der bronzene Farbton dieses alkoholfreien Weizenbiers bestehen im Glas ebenso wie der sehr feinporige und stabile weiße Schaum. Die typischen Hefearomen von Banane und Schlagsahne steigen ebenso in die Nase, wie ein malziger Grundton. Im Antrunk ist das Bier weich mit einer sehr fein prickelnden Rezenz. Auf der Zunge finden sich dann fruchtige Orangentöne neben der Aromatik von grüner Banane und Hefe. Leicht, ohne Bittere, klingt das Bier aus und hinterlässt einen feincremigen und dezent fruchtigen Eindruck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com