

Hefeweizen Dunkel

Brauhaus Faust KG

Faust Weizen Dunkel

Besonderheit:

Dekoktionsverfahren, offene Gärung



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellbraun , Trübung (opal)
 Geruch		Banane, dunkle Schokolade, Pfirsich, Karamell
 Geschmack		Süße gebackene Banane, Röstaromen
 Mundgefühl		Erfrischend, leicht, ausfüllend
 Bittere		keine Bittere wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Orientalisch, Schokolade
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Haselnussbraun und opalisierend leuchtet das dunkle, mit cremefarbenem voluminösem und sahnigem Schaum überzogene Weizen. In der Nase dominiert beim Einschenken die süße, fast reife Banane, kombiniert mit Karamell- und dunklen Schokoladennoten. Das Weizen wirkt durch die hohe Spritzigkeit dabei schlank und hinterlässt einen erfrischenden süß-fruchtigen Gesamteindruck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com