

Hefeweizen Dunkel

Brauhaus Faust KG

# Faust Weizen Dunkel

**Besonderheit:**

Dekoktionsverfahren, offene Gärung














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		hellbraun , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Banane, dunkle Schokolade, Pfirsich, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Süße gebackene Banane, Röstaromen
 <b>Mundgefühl</b>		Erfrischend, leicht, ausfüllend
 <b>Bittere</b>		keine Bittere wahrnehmbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Orientalisch, Schokolade
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)