

Hefeweizen Dunkel

Baisinger BierManufaktur Familie Teufel GmbH

Baisinger Teufels Weisse Dunkles Hefeweizen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		braun , starke Trübung
	Geruch		Banane, Nelke, erdig, Harz, Karamell
	Geschmack		Banane, Milchkaramell, Nelke, Zitrus
	Mundgefühl		fein moussierend
	Bittere		Leichte Röstbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Käse mild, Rind, Schokolade, Wild
	Anlass		Picknick, Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das Bier präsentiert sich in einem haselnussbraunen Farbton, der von einer deutlichen Trübung geprägt ist. Ein wuchtiger und cremefarbener Schaum, leicht rötlich schimmernd, krönt das Bier und verleiht ihm eine majestätische Erscheinung im Glas. Bereits der erste Duft offenbart die Vielschichtigkeit des Bieres. Aromen von reifen Bananen umschmeicheln die Sinne und verleihen dem Bouquet eine fruchtige Note. Subtile Nelkenaromen fügen sich harmonisch ein und verströmen einen Hauch von Würze. Ein erdiger und harziger Unterton sowie eine feine Nuance von Karamell komplettieren das olfaktorische Erlebnis. Beim ersten Schluck erfrischt ein leicht moussierender Antrunk den Gaumen und bereitet ihn auf eine cremige Textur vor, die das Bier geschmeidig umhüllt. Anfangs präsentiert sich das Bier mit einer intensiven Fruchtigkeit, in der reife Bananen dominieren und süßliche Nuancen von Milchkaramell eine Süße verleihen. Im weiteren Verlauf gesellen sich würzige Nelkennoten hinzu, die dem Bier eine angenehme Komplexität verleihen. Eine

endet das Geschmackserlebnis ab und sorgt für eine erfrischende Balance.



Weitere Informationen:

www.bierentdecker.com