














Glasform

 Aussehen		braun , starke Trübung
 Geruch		Banane, Karamell, Schokolade, Röstmalz
 Geschmack		Banane, Röstmalz, Karamell, Schwarzbrot
 Mundgefühl		spritzig, leicht
 Bittere		leichte milde florale Noten
 Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Lamm, Schwein
 Anlass		Grillen, Picknick, Feierabend, TV Abend

Unsere Beschreibung

Die enthaltene Hefe trübt das braune Weißbier deutlich ein und zeigt an, dass hier dunkle und hefige Aromen den Ton angeben. Genau so kommt es auch. Das Distelhäuser dunkle Hefe-Weizen riecht hefig bananig und bietet ein großes Spektrum an dunklen Aromen nach Karamell, Schokolade, Schwarzbrot und dunklem Malz. Dies setzt sich dann auch im Geschmack konsequent fort, wobei hier die spritzige Kohlensäure und einige Zitrusaromen im Hintergrund erfrischende Eindrücke vermitteln. Fruchtig und leicht röstmalzaromatisch klingt es frisch und nicht zu lange aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com