

Hefeweizen Dunkel

Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu

# Erdinger Dunkel

**Besonderheit:**

Traditionelle Flaschengärung, außergewöhnlich Harmonisch



Glasform

	<b>Aussehen</b>		braun , Trübung (opal)
	<b>Geruch</b>		Hefe, Brot, Nüsse, MALZ
	<b>Geschmack</b>		Hefe, Röstmalz, Brot
	<b>Mundgefühl</b>		Spritzig, rund
	<b>Bittere</b>		leicht herb ohne harte Bittere
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Pasta, Schwein
	<b>Anlass</b>		Grillen, Picknick, Feierabend

Unsere Beschreibung

Bereits seit 1990 wird in Erding mit traditioneller Flaschengärung das dunkle Weißbier gebraut. Die dunkelbraune naturtrübe Erscheinung erfreut mit einer besonders schönen cremefarbenen, lang im Glas stehenden Schaumkrone. Die Nase registriert zu Beginn verhalten Hefe und süßliches Malz. Schön kommen dazwischen fruchtige und röstmalzbetonte Noten nach Karamell, Schwarzbrot und Nüssen zum Vorschein. Die spritzige Kohlensäure gibt am Gaumen zusammen mit leicht hefe-säuerlichen Details ein erfrischend leichtes Gefühl. Das Zusammenspiel von Hefe, Malz, Röstmalz sowie fruchtigen, säuerlichen und herben Nuancen ist bis in den Nachtrunk harmonisch ausgewogen, wobei sich die sonst bei diesem Bierstil oft dominierenden Röstnoten schön zurückhalten.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)