

Hefeweizen Dunkel



Glasform














Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu

Erdinger Dunkel

Besonderheit:

Traditionelle Flaschengärung, außergewöhnlich Harmonisch

	Aussehen		braun , Trübung (opal)
	Geruch		Hefe, Brot, Nüsse, MALZ
	Geschmack		Hefe, Röstmalz, Brot
	Mundgefühl		Spritzig, rund
	Bittere		leicht herb ohne harte Bittere
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Pasta, Schwein
	Anlass		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