

Hefeweizen Dunkel

Edelweissbrauerei Farny e.K.

Farny Alt-Dürrener-Weisse

Besonderheit:

gebraut nach altbayerischer Art, Original Flaschengärung



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		braun , leichte Trübung
	Geruch		Marzipan, Fichte, Haselnuss, frisches Gras
	Geschmack		dunkle Brotrinde, etwas Dörrobst, reife Banane, Kürbis
	Mundgefühl		feinperlige, elegante Kohlensäure, gut balanciert, röstiger Nachklang
	Bittere		röstige Bitternoten im Abgang
	Speiseempfehlung		Käse würzig, Schokolade, Schwein, Wild
	Anlass		Grillen, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das haselnussfarbene dunkle Hefeweizen von Farny wird von schönem, elfenbeinschimmernden Schaum gekrönt. Es duftet nach Marzipan, Haselnuss, grüner Fichte und etwas frischem Gras. Sehr dunkle Brotrinde, reife Banane, Kürbis und etwas Dörrobst finden sich im Geschmack und die Kohlensäure ist feinperlig und elegant prickelnd. Der Körper ist gut ausbalanciert und ein röstiger Nachklang bleibt im Mund erhalten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com