

Leichtes Weizen

Edelweissbrauerei Farny e.K.

Farny Kristall-Weizen Leicht

Besonderheit:

Das bisher erste und einzige leichte Kristall-Weizen in Deutschland.













7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Gras, reifer Apfel, etwas erdig, Zitrone
 Geschmack		grüner Apfel, Getreide, Kürbis
 Mundgefühl		feinperlig, leicht, erfrischend, schlank
 Bittere		keine Bittere vorhanden
 Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Pasta, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Feierabend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das Farny Kristallweizen leicht ist erwartungsgemäß kristallklar, leuchtend hellgeld mit einer sehr ansprechenden, feinen und stabilen Schaumkrone. Es duftet würzig, etwas erdig und nach frisch geschnittenem Gras. Der erste Schluck ist leicht, etwas würzig und nach frisch geschnittenem Apfel. Im Mund entwickelt sich die Kohlensäure feinperlig und leicht und hinterlässt einen sehr erfrischenden Gesamteindruck ohne wahrnehmbare Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com