

Kristallweizen

Edelweissbrauerei Farny e.K.

Farny Kristall-Weizen

Besonderheit:

hoher Gehalt an natürlicher Gärungskohlensäure



6°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		hellgelb , glanzfein
	Geruch		Apfel, helles Brot, Alkohol
	Geschmack		Weißbrot, blumig, etwas Süßholz
	Mundgefühl		weich, erfrischend, spritzig, lebendig, mundfüllend
	Bittere		keine Bittere vorhanden
	Speiseempfehlung		Früchte/Obst, Gemüse, Pasta, Salat
	Anlass		Grillen, Sommerfest, Feierabend, Hochzeit

Unsere Beschreibung

Das Farny Kristallweizen ist ein elegantes Bier und schönes Beispiel für diesen typischen Bierstil aus Deutschlands Südwesten. Kristallklar, fein hellgelb mit einer imposanten, feinporigen Schaumkrone on Top macht es Lust, dieses Bier zu entdecken. Der Geruch ist würzig, nach knusprigem Weißbrot und grünem Apfel. Das Weißbrot findet sich ebenfalls im Geschmack und eine dezent florale Note wird mit etwas süßem Lakritz abgerundet. Im Mund ist es weich und die Kohlensäure entwickelt sich lebendig, mundfüllend und der schlanke Körper unterstreicht eine bleibende Frische.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com