

Hefeweizen Dunkel

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG

Ganter Weizen Hefedunkel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellbraun , sehr starke Trübung (opak)
 Geruch		Gewürznelke, leichte Röstaromen
 Geschmack		Muskatnuss, Röstnoten, Backgewürze, Schokolade, Zitrusnote
 Mundgefühl		weichcremige Textur, vollmundig, lebendige Kohlensäure
 Bittere		Leichte Bittere, unterstützt durch Röstbittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Rind, Schokolade
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Eine cremefarbene, feinporige Schaumkrone ziert das haselnussbraune, deutlich hefetrübe Weizenbier. Der Duft zeigt intensive Gewürznelkenaromen, sanfte Röstnoten und eine Handvoll Weihnachtsgewürze. Der vollmundige, weiche Körper ist mit lebendiger Kohlensäure durchzogen. Im Nachtrunk sind Röstmalzaromen mit einer sanft ausklingenden Bittere zu erkennen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com