

Hefeweizen Dunkel

Brauerei Gutmann

Gutmann Hefeweizen dunkel

Besonderheit:

Altbayerisches Brauverfahren - Offener Gärbottich & original Flaschengärung.



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , Trübung (opal)
 Geruch		Röstnoten nach Schokolade und Kaffee, Hefe, Banane, dezent Nelke
 Geschmack		Schokolade, milder Kaffee, frische Hefe, etwas Banane und Birne, Karamell
 Mundgefühl		kräftig, gibt spielerische Leichtigkeit
 Bittere		nicht spürbar
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Dessert, Geflügel
 Anlass		Grillen, Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Mit seiner tief rotbraunen Farbe und den rotgoldenen Schimmer ist es optisch ein schönes dunkles Weißbier. Wunderbar optisch dazu passt der üppige hellbeige dichte Schaum. Sogleich breitet sich ein intensiver Duft nach Röstnoten, Schokolade, Kaffee, Hefe, Banane und dezent Nelke aus. Im Antrunk gibt die kräftige Kohlensäure dem Bier eine spielerische Leichtigkeit, die positiv überrascht. Diese gut abgestimmte Komposition aus intensiven Aromen nach Schokolade, mildem Kaffee, frischer Hefe, etwas Banane, Birne, Karamell und Nelke bleibt durch das feine Säurespiel der Kohlensäure immer erfrischend elegant und niemals schwerfällig.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com