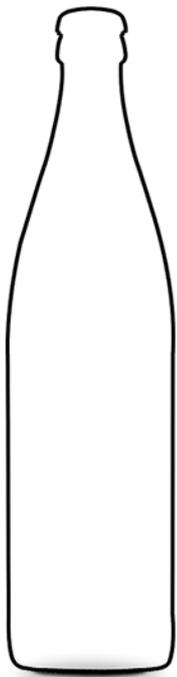


Hofbräu Schwarze Weisse



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , sehr starke Trübung (opak)
 Geruch		Karamell, reife Banane, dunkle Schokolade
 Geschmack		Aromatisches Malz, Milchkaramell, fruchtige Süße
 Mundgefühl		Gut eingebundene Kohlensäure
 Bittere		keine anhängende Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Lamm, Rind, Schokolade
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das dunkle Weißbier von HB aus Bayern hat eine kastanienbraune Farbe, eine deutlich trübe Optik und überzeugt mit einem cremefarbenen, feinporigen Schaum. Es duftet aromatisch nach süßem Milchkaramell und dunkler Schokolade, abgerundet von fruchtigen Hefenoten. Im Antrunk ganz sanft und trotzdem erfrischend entfalten sich im Mund aromatische dunkle Malztöne, die im ersten Moment etwas an Karamalz erinnern. Die fein abgestimmten Karamellnoten ergeben zusammen mit den stiltypischen obergärigen süßen Fruchtaromen eine einzigartige Gesamtkomposition, die samtig-weich ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com