

# Kapuziner Kellerweizen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Röstig, schokoladig, nussig
 <b>Geschmack</b>		Dunkle Schokolade, geröstete Haselnüsse, dunkler Karamell, würzig, leichte Säure
 <b>Mundgefühl</b>		Cremig, weich, vollmundig
 <b>Bittere</b>		Dezente Röstbittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Dessert, Orientalisch
 <b>Anlass</b>		Grillen, Picknick, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas opal in verschiedensten Bernsteinönen und wird von einem leicht cremefarbenen Schaum bedeckt. Der erste Schluck verrät Schokoladenaromen, geröstete Haselnüsse und eine dunkle Malzaromatik, die beim zweiten Schluck von Karamellnoten vervollständigt wird. Der weich-moussierende Körper, fruchtige Akzente im Ausklang und die im Hintergrund erkennbare Röstaromatik machen das Weizen zu einem genussreichen und spannenden Erlebnis.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)