

Ketterer Ur-Weisse Dunkel



10°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

schwarzbraun , Trübung (opal)



Geruch



Kakao, Banane, dunkle Schokolade, milde süßliche Malznoten, ein wenig Schwarzbrot



Geschmack



Kakao, Zwetschke, milde Süße, Banane, etwas Nelke



Mundgefühl



voller dichter Körper, streichelt weich den Gaumen



Bittere



bittere Eindrücke von Röstmalz nach Kakao



Speiseempfehlung

Dessert, Früchte/Obst, Schokolade



Anlass

Grillen, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das dunkle, in der Flasche gereifte Weizenbier, erfreut das Auge mit seiner warmen braunen naturtrüben Farbe. Immer wieder leuchtet es kupferfarben und oben lächelt einem eine weiße üppige cremig feine Schaumkrone an. Optisch alles wunderbar. Es riecht vielschichtig und angenehm nach Aprikose, Karamell, Banane, Baguette, Getreide und etwas Vanille. Auch im Geschmack finden sich stimmig zum Duft ein Mix aus Aromen von Karamell, etwas Banane, Aprikose, dezent Gewürze nach Piment, Nelke und Muskat. Zusammen mit dem runden milden karbonisierten weichen Körper ist es wunderbar harmonisch von der Optik über den Duft und den Geschmack bishin zum Mundgefühl und dem dem leicht trockenen Finish mit Akzenten von Aprikose und Gewürzen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com