

Hefeweizen Dunkel

Kronenbrauerei Alfred Schimpf GmbH
Schimpf Hefeweizen dunkel



8°C
Trinktemperatur














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Schon mit der hellbraunen-bernsteinleuchtenden Farbe, dem matten naturtrüben Schimmer und der mittelporigen weißen Schaumkrone macht das Hefeweizen Lust auf den ersten Schluck. Der Geruch nach Banane, Hefezopf und dezent Röstaromen schmeichelt angenehm die Nase. Den Auftakt im Mund macht ein prickelndes, frisches Mundgefühl. Dem folgt ein harmonischer Geschmack nach Röstaromen, Karamell, Banane, Zitrus und etwas Aprikose. Im Nachtrunk zeigen sich zu den fruchtig-malzigen Klängen noch einige erfrischende Zitrusnoten.

 Aussehen		bernsteinfarben , leichte Trübung
 Geruch		Banane, Hefezopf, dezente Röstaromen
 Geschmack		ein wenig Röstaromen, Karamell, Banane, Zitrus, etwas Aprikose
 Mundgefühl		prickelnd, frisches Mundgefühl
 Bittere		keine Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Pasta
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Feierabend, Frühschoppen



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com