

Leichtes Weizen

Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH  
**Schneider Weisse TAP11 Leichte Weisse**

**Besonderheit:**

Offene Gärung, echte Flaschengärung



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		fruchtig-würzig, Hefe
 <b>Geschmack</b>		Banane, süßliches Malz, erfrischende milde Säure
 <b>Mundgefühl</b>		schlanker Körper, spritzig
 <b>Bittere</b>		erst am Ende ein Hauch Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Käse mild
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Gelb-orange schimmert „Meine leichte Weisse“ naturtrüb im Glas und erfreut mit einer sehr festen und cremigen Schaumkrone. Der Geruch ist weissbiertypisch nach Banane, Gewürze, Hefe und süßlichem Malz. Der spritzige Antrunk bringt fruchtige Noten nach Zitrus, Apfel und Birne hinzu. Der schöne und schlanker Körper gibt dem Weißbier trotz der enthaltenen Hefe eine tolle Leichtigkeit und Entfaltungsmöglichkeiten für die fruchtig-würzigen Aromen in Begleitung eines interessanten milden Säurespiels. Würzige, frische Aromen schließen den Genuss ab.



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