

Leichtes Weizen

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

Besonderheit:

Offene Gärung, echte Flaschengärung














8°C

Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		goldgelb , starke Trübung
 Geruch		fruchtig-würzig, Hefe
 Geschmack		Banane, süßliches Malz, erfrischende milde Säure
 Mundgefühl		schlanker Körper, spritzig
 Bittere		erst am Ende ein Hauch Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild
 Anlass		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

