

Kristallweizen

Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH
Schneider Weisse TAP2 Kristall

Besonderheit:

offene Gärung, keine Flaschengärung, filtriert, nicht pasteurisiert



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Banane, Nelke, süßliches Malz, Zitrus
 Geschmack		Malzsüße und fruchtig-würzige Aromen, Banane
 Mundgefühl		tänzelnd, spritzig, belebend
 Bittere		unterschwellig, nicht spürbar
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Salat
 Anlass		Sommerfest, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das leuchtend glänzende goldene Kristall sieht im Glas mit der lebhaft aufsteigenden Kohlensäure und der üppigen feinporigen weißen Schaumkrone wunderschön aus. Der Geruch präsentiert Aromen von Banane, Nelke, süßliches Malz, Zitrus und weitere nicht genau greifbare exotische Früchte. Der erste Eindruck im Mund ist von einer harmonischen Verbindung zwischen Malzsüße und fruchtig-würzigen Aromen bestimmt. Durch die typspezifisch spritzige Karbonisierung tänzelt es mit einem nicht zu schweren Körper am Gaumen. Bis zum eleganten erfrischenden Ausklang zeigen sich immer wieder im Geschmack Noten von Nelke, Banane, Zitrus und süßlichem Malz.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com