

Kristallweizen

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












**Besonderheit:**

offene Gärung, keine Flaschengärung, filtriert, nicht pasteurisiert



8°C  
 Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Banane, Nelke, süßliches Malz, Zitrus
 <b>Geschmack</b>		Malzsüße und fruchtig-würzige Aromen, Banane
 <b>Mundgefühl</b>		tänzelnd, spritzig, belebend
 <b>Bittere</b>		unterschwellig, nicht spürbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Salat
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)

