

Festbier

Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH
Schneider Weisse TAP4
Festweisse Naturlandzertifiziert

Besonderheit:

Offene Gärung, echte Flaschengärung














8°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
 Geruch		Banane, Gräser, Nelke, Weißbrot, Zitrus
 Geschmack		fruchtig, würzig, Orange, Kräuter, Zitrus
 Mundgefühl		sanfte Textur, vollmundig, kräftiger Körper
 Bittere		aromatisch, fruchtig-herb, grüne Aromen, Kräuter
 Speiseempfehlung		Früchte/Obst, Geflügel, Gemüse
 Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Die Optik ist mit bernstein-oranger Farbe, deutlicher Trübung und einer Schaumkrone mit mittelgroßen Poren gelungen. Sofort steigt einem der Geruch nach Banane, Gräser, Nelke, Weißbrot und etwas Zitrus mit Mango in die Nase. Sehr vielschichtig, fruchtig und komplex – auch bei jedem weiteren Riechen. Fast sanft begrüßt das Weißbier die Zunge vollmundig mit kräftigem Körper und angemessener Kohlensäure. Deutlich kommen die Noten der Aromahopfen nach Orange, Kräuter und Zitrus zum Vorschein und passen hervorragend zu den fruchtig-würzigen Aromen der Hefe. Immer wieder zeigt sich als Grundlage der Hopfen- und Hefearomen die mild süßliche und etwas nach Getreide schmeckende Malzbasis des Bieres. Alles gekonnt vereint. Frisch klingt das Bio-Weizenbier fruchtig, würzig, herb und hopfenaromatisch lange nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

