BIER ENTDECKER

Weizenbock Hell/ Weizendoppelbock hell

Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

Schneider Weisse TAP6 Aventinus

Besonderheit:
Offene Gärung, echte Flaschengärung

10°C
Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	bernsteinfarben , starke Trübung
Geruch	Banane, Rosine, süßlich alkoholisch
Geschmack	malzaromatisch, fruchtig-würzig, kraftvoll
Mundgefühl	vollmundig, dicht, moussierend
Bittere	reguliert fast unbemerkt im Hintergrund die Süße
Speiseempfehlung	Dessert, Käse würzig, Rind, Wild
Anlass	Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Der berühmte Weizendoppelbock ist dunkelbernstein mit rotem Funkeln in der Farbe. Durch die stabile und kräftige Schaumkrone dringen vielschichtige obergärige Aromen. Diese ausgeprägte Aromenvielfalt reicht von gewürznelkenartig, phenolisch, fruchtig-estrig über reife Bananennoten, süßlich alkoholischen Malzaromen bis hin zu Rosinen, Pflaumennoten, Röstaromen und Trockenfrüchte. Der vollmundige Antrunk setzt eine Geschmacksfülle in Bewegung, die malzaromatische und fruchtig-würzige hefige Aromen wunderbar kraftvoll miteinander spielen lässt. Ein kräftiger vollmundiger Körper, der durch gut eingebundene ausgeprägte Kohlensäure mit zartem Mousseux den Gaumen streichelt, bestimmt das Mundgefühl. Das intensive und ausdrucksstarke Aromenspiel aus Malzkörper, Alkohol und allen fruchtig-würzigen Noten vereint sich zum weichen, cremigen sehr langen Abschiedsgruß.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG