

Weizenbock Hell/ Weizendoppelbock hell









Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH
Schneider Weisse TAP6
Aventinus

Besonderheit:
Offene Gärung, echte Flaschengärung



10°C
Trinktemperatur



 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, Kamingsgespräch

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