

Weizenbock Hell/ Weizendoppelbock hell

Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

Schneider Weisse TAP9 Aventinus Eisbock

Besonderheit:

Offene Gärung (keine Flaschengärung aufgrund des speziellen Eisreifeverfahrens), nicht filtriert, nicht pasteurisiert














8°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		braun , starke Trübung
 Geruch		Trockenfrüchte, Sherry, süße schwarze Kirsche, etwas Alkohol
 Geschmack		süße Trockenpflaume, Marzipan, Zartbitterschokolade, Rumfrüchte
 Mundgefühl		feinperlig, elegant, wärmend
 Bittere		dezente, elegante Bittere
 Speiseempfehlung		Digestif, Käse würzig, Schokolade, Wild
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Der Aventinus Eisbock von Schneider Weisse aus Kelheim ist State of the Art. Braun mit roten Reflexen, sehr opak mit einer gelblich elfenbeinfarbenen, feincremigen Schaumkrone, liegt es schon fast ölig im Glas. Wichtige Noten von getrockneten Früchten, Sherry, süßen Kirschen und auch etwas Alkohol wecken die Geruchsnerve. Der erste Schluck ist süßfruchtig nach Trockenpflaume und geht über in nussige Mandel und herber Zartbitterschokolade. Sehr elegant feinperlig kommt eine dezente Bittere zum Vorschein die durch den wärmenden, imposanten Körper abgelöst wird und glückliche rote Backen und ein zufriedenes Lächeln hinterlässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

