

Hefeweizen Dunkel

Schussenrieder Brauerei Ott GmbH & Co. KG

Schussenrieder Hefe-Weizen Dunkel

Besonderheit:

Das Bier wird nur mit den besten Zutaten der Region gebraut



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		braun , Trübung (opal)
	Geruch		Karamell, Trockenfrüchte, geröstetes Brot, Banane
	Geschmack		Bitterschokolade, kandierte Früchte, Malz, dezente Säure
	Mundgefühl		Vollmundige, sanfte Textur mit spürbarer Rezenz
	Bittere		Dezente Röstbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Käse mild, Rind, Schokolade, Wild
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das dunkle Hefe-Weizen der Schussenrieder Brauerei Ott ist eine obergärige Bierspezialität, bei deren Herstellung dunkle Spezialmalze verwendet wurden. Die Optik charakterisiert sich durch eine tiefe und wärmende braune Farbe, eine stiltypische opale Trübung und einen cremefarbenen, festhaftenden Schaum. Der Geruch ist intensiv und geprägt von cremigem Karamell, süßlichen Trockenfrüchten, geröstetem Brot sowie der für Weißbiere typischen reifen Banane. Spritzig und dennoch sanft im Antrunk spiegelt sich im Geschmack die Geruchswahrnehmung wieder. Im Abgang gesellt sich eine dezente Säure sowie eine elegante schokoladenartige Röstbittere zur Gesamtkomposition, bevor sich im Finale nochmals die kräftige, würzige Vollmundigkeit des Bieres komplett entfaltet.



Weitere Informationen:

www.bierentdecker.com