

Schussenrieder Weißbräu

Besonderheit:

Wird nach überlieferter, alter handwerklicher Weißbiertradition gebraut.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
 Geruch		Frisches Brot, Steinobst, Banane, Nelke, Vanille
 Geschmack		Banane, Trockenfrüchte, Nelke, Orange
 Mundgefühl		Stark rezent und sehr erfrischend
 Bittere		Keine wahrnehmbare Hopfenbittere
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Brotzeit, Geflügel, Käse würzig
 Anlass		Sommerfest, Feierabend, Kamingsgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Eine feinporige und kompakte Schaumdecke, die an eine Wolke erinnert, bedeckt ein tiefes Bernstein mit deutlicher Trübung im Glas. Feine Duftnoten nach frischem Brot und Vanille steigen zusammen mit obergärigen Hefearomen nach reifer Banane, Aprikose und würziger Nelke in die Nase. Im Antrunk weich und cremig dominieren auf der Zunge fruchtige Bananenaromen sowie süße Nuancen nach Trockenfrüchten, die von eleganten Zitrusnoten nach Orange umspielt werden. Ergänzt durch ausgleichende, würzige Nelke erhält die Bierspezialität eine aromatische Vollmundigkeit, die durch die gut eingebundene, starke Rezenz nicht zu mastig wirkt. Eine dezente Säure streichelt im Abgang sanft den Gaumen und läutet ein ausdrucksvolles Finale ohne anhängende Bittere ein.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com