

Hefeweizen Dunkel

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH

Waldhaus Schwarzwald Weisse Dunkel













8°C

Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		hellbraun , starke Trübung
 Geruch		frisch, etwas fruchtig, dezente Malznote
 Geschmack		Banane, Orange, Karamell, süßliches geröstetes Malz
 Mundgefühl		cremiges, dichtes Mundgefühl
B Bittere		nicht wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Früchte/Obst, Lamm, Wild
 Anlass		Grillen, Picknick, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Deutlich trüb und in hellerer rotbrauner Farbe präsentiert die dunkle Schwarzwald Weisse eine schöne beige dichte Schaumkrone. Für die Nase ist eine frische, etwas fruchtige und nicht zu kraftvolle Malznote wahrnehmbar. Am Gaumen entwickelt sich ein cremiges, dichtes und rundes Mundgefühl. Die Aromen nach Banane, Orange, Karamell, süßliches geröstetes Malz und ein wenig frisches Baguette machen das im Geschmack zu einem schönen süßlich-milden dunklen Weizenbier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com