

Hefeweizen Dunkel

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan

Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel

Besonderheit:

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven Zweimaischverfahren gebraut.



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , starke Trübung
 Geruch		Banane, süßlich, leicht nach Karamell
 Geschmack		Malzsüße, Nelke, Banane, Karamell
 Mundgefühl		vollmundig, rezent
 Bittere		kaum wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Schwein
 Anlass		Grillen, TV Abend, Frühsoppen

Unsere Beschreibung

Das Hefeweißbier Dunkel ist stimmig zum Namen naturtrüb dunkelbraun in der Farbe. Der imposante cremefarbene Schaum deutet schon an, dass hier nicht zu viel Röstmalzaromen zu erwarten sind. Es riecht frisch, süßlich, leicht nach Karamell, hefe-fruchtig nach reifer Banane und ganz leicht würzig nach Nelke und Korinader. Im Antrunk ist eine gelungene Abstimmung zwischen malzbetonter dichter Vollmundigkeit und spritziger Lebendigkeit wahrnehmbar. In die tragende leichte Weizenmalzsüße sind die fruchtigen Noten nach Banane, die würzigen Aromen der Nelke und die dezenten röstmalzbetonenen Geschmacksnoten gut eingewoben. Zum Ende kommen noch leicht herbe und zitrusartige Komponenten im Hintergrund hinzu.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com