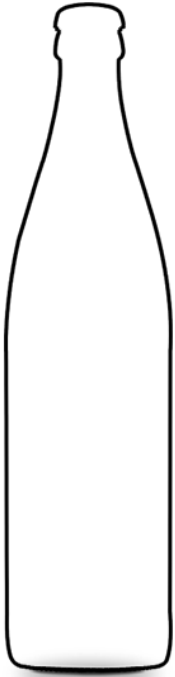


Hefeweizen Dunkel

Brauerei Zoller-Hof Graf-Fleischhut GmbH & Co. KG
Zoller-Hof Fidelis Hefe dunkel



9°C
Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Hellbraum mit viel bernsteinfarbenen trüben Schimmer und einer cremigen stabilen Schaumkrone verströmt das Zoller-Hof Fidelis Hefe dunkel einen Duft nach Banane, Karamell, Marille, Nelke, Piment und Hefezopf. Eine gelungene Komposition, die sich auch stimmig im Geschmack fortsetzt mit Noten von süßlichem Malz, etwas Banane, Gewürze, Marille und dezenten Röstnoten. Das volle runde Mundgefühl mit dem cremig moussierenden Prickeln der CO² macht es zu einem besondeen Genuß.

 Aussehen		hellbraun , Trübung (opal)
 Geruch		Banane, Karamell, Marille, Nelke, Piment, Hefezopf
 Geschmack		süßliches Malz, etwas Banane, Gewürze, Marille, dezent Röstnoten
 Mundgefühl		voller rundes Mundgefühl, cremig moussierendes Prickeln
 Bittere		Bittere ist nicht zu schmecken
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Pasta
 Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend, Frührschoppen



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com