

# Produkt-Informationen

## Maisel's Weisse *Dunkel*

DUNKLES HEFE-WEISSBIER

Die sorgfältige Komposition aus Weizenmalz und schonend gerösteter, karamellisierter Spezialmalze verleiht

Maisel's Weisse Dunkel seine schwarz-rote Mahagonifarbe und seine große Geschmacksvielfalt. Beim Geruch dominiert der malzig-würzige Charakter in harmonischem Einklang mit einer typischen, leicht fruchtigen Weissbiernote, bevor sich im Antrunk ein zartbitterer, vollmundig-würziger Geschmack verschiedenster Malzaromen entfaltet. Diese bestimmen angenehm das weitere Geschmackserlebnis und verbinden sich mit Frucht- und Nelken-Aromen zu einem vollmundigen und süffigen Weissbiergenuss, wie er für Maisel's Weisse typisch und einzigartig ist. Ein Prädikat für eine besondere Qualität.



Biergattung:	Vollbier
Sorte:	Weissbier
Stammwürze:	11,80 °P
Alkoholgehalt:	5,2 % vol
Brauverfahren:	Offene Gärführung mit anschließender Kaltreifungsphase
Gärung:	Obergärig
Hopfenarten:	100% Hallertauer Aroma- und Bitterhopfen
Malzarten:	Feinste Auslese aus Weizen-, Gersten-, Spezial- und Röstmalzen
Hefearten:	Obergärige, einzigartige Maisel's Weisse Hefe
Bierfarbe:	Rot- schwarze Mahagonifarbe
CO <sub>2</sub> -Gehalt:	5,8 g/l
Bittereinheiten:	12 IBU
Zutaten:	Wasser, <b>Weizen</b> - und <b>Gersten</b> malz, Röstmalzbier, Hefe, Hopfen
Speiseempfehlungen:	Schweinebraten, Hühnchen, Wurstplatte, kräftige Käsevariationen