

WEIZENBOCK

Schluss mit langweilig. Aromaexplosion!

Wem das ‚normale‘ Weizen zu harmlos ist

Handwerklich eingebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Vorsicht: Bereits kleine Schlucke versprechen intensives Aroma. Nelke, Koriander, Sternanis, Vollmilchschokolade, Karamell, Kaffee. Vollmundig und spritzig. Nicht nur zum Dessert.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

0,33 l, Alc. 8,5 % Vol.

Verkostungsnotiz

Farbe: Dunkler Bernstein, hefetrüb

Nase: Reife Früchte: Banane, getrocknete Aprikosen, Pfirsich, daneben Karamell

Geschmack: Cremig-vollmundig, Früchte, v.a. reife Banane, feine Karamellsüße, lang anhaltende, komplexe Aromenvielfalt, wärmend

Beschreibung

Vermählung komplexer Frucht- und Getreidearomen.

Das Aromen-Highlight nicht nur für Winterzeit. Wenn es draußen kalt wird, sehnt man sich nach opulenten, wärmenden Getränken mit tiefgehender Aromenvielfalt. Nachdem der ‚Rittmayer Weizenbock‘ viele Jahre in der Versenkung verschwunden war, wird er nun wieder nach dem alten Rezept eingebraut.

Als dunkler ‚Weizen-Doppelbock‘ mit einem Alkoholgehalt von 8,5% Vol. besticht er durch seine Aromenvielfalt und zeigt sich somit als wahres fränkisches Craft Beer. Klare Fruchtnoten nach reifer Banane, getrockneten Aprikosen und Pfirsichen erscheinen in der Nase.

Diese reifen Fruchtnoten in Verbindung mit Karamellsüße verleihen ihm am Gaumen eine Cremigkeit und Vollmundigkeit, die ihn unter den ‚Weizenböcken‘ einzigartig macht. Lang anhaltende Aromenvielfalt macht den ‚Rittmayer Weizenbock‘ zu einer willkommenen Alternative zu gutem Wein. Erhältlich in den Monaten Dezember bis März, bzw. solange der Vorrat reicht.



Rittmayer

KRAFTBIER

Brauerei Rittmayer
Hallerndorf OHG

An der Mark 1
91352 Hallerndorf ·
Deutschland

Tel. +49 9545 44 09 40
Fax +49 9545 44 09 419

Mail info@rittmayer.de
Web www.rittmayer.de

