

Maisel´s Weisse dunkel 0,5 L

Maisel's Weisse dunkel 0,5 L

Die kunstvolle Mischung aus Weizenmalz und sorgsam gerösteten, karamellisierten Spezialmalzen verleiht Maisel's Weisse Dunkel ihre tief schwarze Mahagonifarbe und ihre beeindruckende Geschmacksvielfalt.

Beim Öffnen der Flasche wird die Nase von einem malzig-würzigen Duft umhüllt, der perfekt mit einer charakteristischen, leicht fruchtigen Weißbier-Note harmoniert. Der erste Schluck enthüllt einen sanft bitteren, vollmundig-würzigen Geschmack, der von einer Vielzahl von Malzaromen geprägt ist. Diese Aromen führen zu einem angenehmen Geschmackserlebnis und vermischen sich mit fruchtigen und Nelkenaromen zu einem vollmundigen und süffigen Weißbiergenuss aus Bayern, der für Maisel´s Weisse charakteristisch und unvergleichlich ist.

Zutaten:

Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Gerstenröstmalzbier, Hopfen, Hefe

Brauerei:

Gebr. Maisel GmbH & Co. KG, Hindenburgstraße 9, 95445 Bayreuth

Fazit:

Maisel's Weisse Dunkel 0,5 L ist ein Meisterwerk der Braukunst, das durch die sorgfältige Auswahl hochwertiger Zutaten entsteht. Mit seiner reichen Aromenvielfalt und seinem vollmundigen Geschmack bietet es ein unvergleichliches Genusserlebnis für Liebhaber dunkler Biere und für alle, die die einzigartige Brautradition Bayerns erleben möchten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	167 kj
Brennwert kcal	40 kcal

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	5,1 % Vol.
---------------	------------