



franz
RASTATT

DUNKLES

WEIZEN





franz

RASTATT

DUNKLES WEIZEN

Natur
belassen

Der würzig-fruchtige Geruch liegt über dem creme-farbenen Schaum. Ein Anblick der Lust auf mehr macht! Die feinen Nuancen nach Nuss und Karamell unterstreichen den malzbetonten Charakter. Lieblich und dezent gehopft, klingt es wunderbar mild aus, wobei ein Hauch von Röstmalz wahrnehmbar ist. Unser dunkles Hefeweizen ist der ideale Begleiter zu kräftig badischer Küche! Man kann es aber auch ohne Essen genießen ;)!



Biersorte:	Weizenbier
Biergattung	obergäriges, dunkles, unfiltriertes Vollbier
Geschmack:	würzig, hefeearomatisch, nach gerösteten Nüssen
Hopfen:	edler Tettnanger und Hallertauer
Malz:	helles Weizenmalz und Gerstenmalz, Melanoidinmalz, dunkles Karamellmalz, Röstmalz
Gärung:	4 Tage bei 15-20° C
Reifung:	3 Wochen im Eiskeller
Stammwürze:	12,9 %
Alkoholgehalt:	5,4 % vol.

Bestellinformationen

Gebinde:	20er-Kasten
Typ Kasten/KEG:	Modulkasten
Typ Flaschen:	Longneck-Flasche 0,5 L
Artikel-Nr.:	69
Inhalt:	20 x 0,5 L = 10 L
Gewicht:	19,93 kg
pro Euro-Palette:	40 (5 x 8)
Gewicht Palette:	797,2 kg
Maße Palette (in mm):	1200 x 800 x 1615
GTIN Gebinde:	4 0195 7720 0658
GTIN VEK/Flasche:	4 0195 7701 0653
GTIN Top Carrier:	-
Pfandsatz:	3,10 €