WEIZEN

SCHLENKERLA

3.54 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.54** gemiddeld uit **39.166** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Schlenkerla Rauchbier Weizen is geen gewoon weizen – het is een levend stuk brouwgeschiedenis uit Bamberg, Duitsland. Deze Dunkelweizen combineert de vertrouwde fruitigheid van een klassieke weizen met een delicate, maar onmiskenbare rokerige diepte. Gebrouwen met gerookt gerstenmout en ongerookt tarwemout, presenteert dit ongefilterde bier zich in een prachtige hazelnootbruine kleur met een indrukwekkende beige schuimkraag. Met 5,2% alcohol en een IBU van 20 is het licht bitter en toegankelijk, maar tegelijkertijd complex genoeg om bierliefhebbers keer op keer te verrassen.

EEN SMAAKSENSATIE VOL TRADITIE

Het smaakprofiel van de Schlenkerla Rauchweizen is werkelijk uniek: rokerige tonen openen het smaakpalet, gevolgd door fruitige accenten van banaan en kruidnagel – kenmerkend voor een authentieke weizen. Ondertussen voegen vanille, chocolade, geroosterde mout en een moutig broodachtig karakter laag na laag toe aan de smaakbeleving. Dit bier ondergaat flesfermentatie met topgistingsgist, waardoor het in de fles blijft rijpen en steeds nieuwe nuances ontwikkelt, vergelijkbaar met champagne. Schlenkerla is bovendien erkend als 'Ark of Taste' door Slow Food®, een erkenning die de zeldzame en beschermenswaardige brouwtechniek bevestigt. Serveer het gekoeld op 8 tot 11 °C in een fluitglas voor de beste smaakervaring.

DE PERFECTE BEGELEIDER AAN TAFEL

dit bier tilt elke eetgelegenheid naar een hoger niveau. Bestel de Aecht Schlenkerla Rauchbier Weizen eenvoudig en snel bij Bierbink.nl en ontdek zelf waarom dit bier wereldwijd bierliefhebbers weet te betoveren.



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	5,2%
INHOUD	0,50 L
LAND	Duitsland
BIERSTIJL	Rookbier
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Banaan , Brood , Chocolade , Geroosterde mout , Kruidnagel , Moutig , Rokerig , Vanille

GLASKEUZE
Fluitglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **20**

HEERLIJK BIJ
Salades , Varkensvlees , Vleesgerechten