AVENTINUS (TAP06)

SCHNEIDER WEISSE

3.8 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.8** gemiddeld uit **168.561** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

De Schneider Weisse Aventinus (TAP06) is een donker robijnkleurig tarwebier dat de harten van bierliefhebbers sneller laat kloppen. Dit intensieve en vurige bier, gebrouwen sinds 1907, is de oudste Doppelbock tarwe uit Beieren. Het stevige lichaam in combinatie met het zoete moutige aroma is een uitnodiging tot diepgaand genot. Een ingenieuze mix met een krachtige body, die perfect samengaat met rustieke gerechten, donkere roasts en zoete desserts.

Afkomstig uit Duitsland, heeft de Aventinus een alcoholpercentage van 8,2%. Het smaakprofiel is veelzijdig en boeiend. De smaken van karamel en pruim komen naar voren, aangevuld met tonen van rood fruit. Een licht kruidige ondertoon zorgt voor een fijne balans en maakt dit bier onweerstaanbaar.

Deze Aventinus is een uitstekende keuze bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen en zoete desserts. Het is een bier dat je de tijd wilt geven, om rustig te genieten bij de open haard. Een gouden moment van genot. Beleef de passie en het vakmanschap van de Schneider Weisse brouwerij in elk slokje. Deze en andere bieren van Schneider Weisse zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Proost op het goede leven!

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

SMAAKPROFIEL

Banaan , Karamel , Licht kruidig , Pruim , Rood fruit

GLASKEUZE

Fluitglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **16**

HEERLIJK BIJ

Pittige en belegen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts