



Gutmann
Gutes Hefeweizen

Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN

Sorte / Beschreibung:	Dunkles Hefeweizen / obergäriges Vollbier.
Kurzbeschreibung:	Gutmann-Hefeweizen Dunkel wird handwerklich und traditionell hergestellt: Die Hauptgärung findet in offenen Bottichen statt, anschließend reift das Hefeweizen in originaler Flaschengärung mit viel frischer Hefe.
Artikelnummer:	18
EAN-Nummer Flasche:	4030439007000
EAN-Nummer Kasten:	4030439000186
Mindesthaltbarkeit:	4 Monate
Flaschentyp:	0,5 Liter Euro-Flasche
Kastentyp:	20 x 0,5 Liter Euro-Flasche
Gewicht Vollgut:	19 kg pro Kiste, 0,86 kg pro Flasche
Palettenladung:	40 Kästen, 5-lagig auf Europalette
Pfand Flasche:	0,08 €
Pfand Kasten:	1,50 €
Platoklasse:	12 °P
Alkohol:	5,2 % vol
Brennwert:	195 kJ/46 kcal pro 100 ml
Zutaten:	Brauwasser, Weizenmalz , Gerstenmalz , Gerstenröstmalz , Hopfen, Hefe

Sensorik:

Das dunkle Gutmann Hefeweizen lässt im Duft würzige und bananige Noten erkennen, die von einer feinen Malzblume getragen werden. Im Trunk sorgen die Röstaromen für eine dezente Karamell-Schokoladennote, die gepaart mit den typisch hefigen Aromen ein besonderes Trinkerlebnis bietet.

*Alle Alkohol- und Nährwertangaben verstehen sich als Durchschnittswerte. Weizen- und Gerstenmalz enthalten natürliches Gluten, weshalb sie in der Zutatenliste als Allergene durch **Fettdruck** gekennzeichnet werden müssen.*