

Hefeweizen Bernsteinfarben

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG

# Alpirsbacher Klosterweisse

**Besonderheit:**

Wasserhärte 2°DH



10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Getreide, Banane, Marille, frisches Baguette, Hefe
 <b>Geschmack</b>		Banane, Orange, Marille, süßliches Malz, frisches Weißbrot
 <b>Mundgefühl</b>		sehr gut eingebunden, cremig
 <b>Bittere</b>		spielt keine Rolle
 <b>Speiseempfehlung</b>		Früchte/Obst, Geflügel, Käse würzig
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Schon beim Einschenken duftet es herrlich nach Getreide, Banane, Marille, Baguette und feiner Hefe. Satt bernstein in der Farbe und mit deutlicher Trübung entwickelt sich im Glas eine dichter Schaum, der lange stehen bleibt. Die Aromen des Duftes prägen dann auch die sensorischen Wahrnehmungen beim Trinken. Sehr fruchtbetont startes es am Gaumen mit viel Banane, Orange, Marille und das ganze eingebettet in Noten nach süßlichem Malz und frischem Weißbrot. Die elegant eingebundene Kohlensäure verleiht dem Hefeweizen eine schöne Frische und ergibt ein dichtes, crmiges, volles und schmeichelndes Mundgefühl. Vom Anfang bis zum Finish wunderbarfruchtbetont!



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)