

Hefeweizen Bernsteinfarben

Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu












# Erdinger Urweisse

**Besonderheit:**

Rezept aus den Gründungstagen der Brauerei.



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Hefe, Banane, Nelke
 <b>Geschmack</b>		Hefe, Banane, Orange, Nelke, Karamell
 <b>Mundgefühl</b>		Spritzig, hefig rund
 <b>Bittere</b>		kaum spürbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Feierabend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Die Urweisse interpretiert gemäß Namensgebung den Bierstil Weißbier besonders urig-bayerisch. Bodenständig zeigt sich das Hefeweizen in goldgelbem orangefarbenen kräftig naturtrüben Gewand mit stabiler fester Schaumkrone. Für die Nase hält es vordergründig hefige und bananenartige Aromen bereit. Würzige, getreidige und orangenartige Noten gesellen sich hinzu. Mit einem enorm spritzigem Gemüt macht sich die traditionelle Flaschengärung erfrischend bemerkbar und sorgt für Leichtigkeit. Zur angenehm malzigen und karamelligen Süße kommen am Gaumen schnell fruchtige Noten nach Banane, Zitrus und Orange sowie würzige phenolische Aromen hinzu. Ausgewogen und fein abgestimmt endet die würzig-fruchtige Spezialität.



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