

Hefeweizen Bernsteinfarben

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG

Meckatzer Urweizen

Besonderheit:

Gebraut mit der original Meckatzer Flaschengärung














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , leichte Trübung
 Geruch		Nelke, roter Pfeffer, Waldhonig, Apfel
 Geschmack		Grapefruit, dunkles Brot, dunkler Karamell, Kiefernharz
 Mundgefühl		intensiv prickelnde Kohlensäure, voller Körper, nachklingend
 Bittere		etwas röstaromatisch herb
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Dessert, Lamm, Rind
 Anlass		Grillen, Feierabend, gesellige Runde, Frührschoppen

Unsere Beschreibung

Das rotbraun, kupferfarben leuchtende Meckatzer Urweizen erfreut den Biergenießer mit feinporigen, stabilen, elfenbeinfarbenen Schaum. Es duftet sortentypisch nach Nelke, etwas rotem Apfel, Pfeffer und süßem Waldhonig. Die verwendeten Röstmalze bringen einen Geschmack von dunklem Brot, Karamell, Kiefernharz welche durch herbe Grapefruit gekontert werden. Die Kohlensäure ist intensiv und lebendig und ist so ein schöner erfrischender Kontrast zum malzbetonten Körper.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com