

# Unertl Weißbier Original

**Besonderheit:**

Offene Gärung, traditionelle Flaschengärung.




7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Hefe, reife Früchte, Karamell, Gewürznelke
 <b>Geschmack</b>		leicht süßer Karamell, leicht bananig, zitrusfruchtig, erdig
 <b>Mundgefühl</b>		sehr lebendig im Mund mit weichem Körper
 <b>Bittere</b>		kaum vorhandene Bittere, stilgerecht
 <b>Speiseempfehlung</b>		Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Gemüse, Pasta
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Feierabend, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das Original Hefeweißbier der Brauerei Unertl Haag ist schön hefetrüb und bernsteinfarben leuchtend. Die stabile, imposante Schaumkrone freut das Auge und der intensive Geruch nach reifen Früchten, Gewürznelke und frischer Hefe erfreut die Nase. In Antrunk ist es sehr spritzig und die lebendige Kohlensäure passt perfekt zum weich wirkenden Körper. Die fruchtige Süße und der typische Geschmack nach Banane wird schön abgerundet durch eine feine Säure, die etwas an Zitrone erinnert.



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