

Kellerbier Hell

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan

Weihenstephaner Kellerbier 1516














8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bernsteinfarben , leichte Trübung
	Geruch		Hefe, Brot, Getreide
	Geschmack		Getreide, Hefe, Malz
	Mundgefühl		vollmundig, sanft
	Bittere		ausgewogen, grasig
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Pasta
	Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Das Weihenstephaner Kellerbier hat eine warme bernsteinleuchtende Farbe und je nachdem wie stark man die auf den Boden abgesunkene Hefe aufschüttelt ganz leichte bis deutlich erkennbare Naturtrübung. Im Duft dominieren Hefe, Brot und Malz. Dezentere Noten nach Getreide und eine leichte Fruchtigkeit sind im Hintergrund beim zweiten Schnuppern bemerkbar. Sehr vollmundig und rund wirkt der Antrunk. Die Kohlensäure ist kellerbiertypisch angemessen verhalten. Die malzigen und hefigen Klänge bestimmen den Geschmack. Frische getreidige Noten, im Hintergrund etwas Säure, würzige Eindrücke und süßliche Karamellnuancen runden das Geschmacksprofil ab. Im Abgang zeigen sich Noten von Getreide, Brot, Hefe und eine dezente hopfige Herbe.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com