

Hefeweizen Hell

Radeberger Gruppe KG

Allgäuer Büble Edelweissbier














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Banane, Zitrone, Pfirsich, leichte Säure
 Geschmack		weich, cremig, Hefe, Orange
 Mundgefühl		vollmundig, cremig
 Bittere		leichte Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung



Biersommelier: Frank Di Marco



Stabil steht der mittelporige Schaum in einem Hauch von Naturweiß auf dem goldgelben Körper mit deutlicher Trübung. Die Nase erfreut sich an fruchtigen Noten nach Banane, Zitrone und Pfirsich, eingebunden in einer leichten Säure. Der Antrunk ist spritzig. Das Mundgefühl ist voll, weich, und cremig, bestimmt von Hefenoten und etwas Orange. Eine leichte Bittere bestimmt den anhaltenden Abgang mit etwas Adstringenz.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com