BIER ENTDECKER

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

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG