

Hefeweizen Bernsteinfarben

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG

Alpirsbacher Klosterweisse

Besonderheit:

Wasserhärte 2°DH














10°C

Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Getreide, Banane, Marille, frisches Baguette, Hefe
 Geschmack		Banane, Orange, Marille, süßliches Malz, frisches Weißbrot
 Mundgefühl		sehr gut eingebunden, cremig
 Bittere		spielt keine Rolle
 Speiseempfehlung		Früchte/Obst, Geflügel, Käse würzig
 Anlass		Sommerfest, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Schon beim Einschenken duftet es herrlich nach Getreide, Banane, Marille, Baguette und feiner Hefe. Satt bernstein in der Farbe und mit deutlicher Trübung entwickelt sich im Glas eine dichter Schaum, der lange stehen bleibt. Die Aromen des Duftes prägen dann auch die sensorischen Wahrnehmungen beim Trinken. Sehr fruchtbetont startet es am Gaumen mit viel Banane, Orange, Marille und das ganze eingebettet in Noten nach süßlichem Malz und frischem Weißbrot. Die elegant eingebundene Kohlensäure verleiht dem Hefeweizen eine schöne Frische und ergibt ein dichtes, cremiges, volles und schmeichelndes Mundgefühl. Vom Anfang bis zum Finish wunderbarfruchtbetont!



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com