











Hefeweizen Bernsteinfarben

Schloßbrauerei Autenried GmbH
Autenrieder Schlossbräu
Bernstein Weisse



8°C
Trinktemperatur



 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Karamell, Zitrus, Banane
 Geschmack		erfrischend Zitrus, Getreide, Karamell, Banane, säuerlich frisch, Marille
 Mundgefühl		spritzig, schäumt leicht auf
 Bittere		spielt nicht mit
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Pasta
 Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Frühschoppen

Unsere Beschreibung



Biersommelier: Joachim Kuppert



Was der Name Bernstein Weisse verspricht, wird wunderbar eingehalten mit matt leuchtender bernstein-oranger Farbe, einer schönen durchgängigen Trübung und einer großen cremigen Schaumkrone. Es riecht angenehm nach Karamell, Zitrus und Banane. Mit schöner fruchtig-malzigen Intensität geht es im Mund weiter mit erfrischenden Zitrusnoten, Getreide, Karamell, Banane, säuerlich frisch und etwas Marille. Eine wunderbare Balance zwischen fruchtigen und malzigen Noten ohne viel Süße dabei. Der erfrischende Eindruck wird durch die Kohlensäure verstärkt, die das Bier spritzig und leicht im Mund aufschäumen lässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

