

Hefeweizen Hell

Brauerei Aying Franz Inselkammer KG

Ayinger Bräuweisse



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , starke Trübung
 Geruch		Banane, Hefe, Gewürznelke, Birne
 Geschmack		Zitrone, Apfel, Banane
 Mundgefühl		cremige Textur mit angenehm dezenter Rezenz
 Bittere		kaum wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Gemüse, Kalb
 Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Gleichmäßig trüb und in einem sehr schönen Gelb, gekrönt von einer feinporigen Schaumkrone, zeigt sich die Bräuweisse im Glas. Im Vordergrund der Geruchsnoten stehen frische Düfte nach Zitronenschale und Apfel, während die hefigen Bananennoten etwas in den Hintergrund rücken. Im Antrunk mild mit feiner Kohlensäure bleibt es auch auf der Zunge sehr schlank und frisch; es überwiegen Zitrus- und Apfelaromen. Die typischen heftigen Bananennoten bleiben dezent, aber dennoch schmeckbar im Hintergrund. Im Nachtrunk rücken die Hefenoten etwas nach vorne, gepaart mit einer dezenten Hopfennote. Ein sehr erfrischendes Hefeweizen!



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com