

Alkoholfrei - Weizen (obergärig)

Baisinger BierManufaktur Familie Teufel GmbH

Baisinger Teufels Weisse - Alkoholfreies Hefeweizen



5°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , starke Trübung
 Geruch		würzig, Hefe, Sahne, Pfirsich
 Geschmack		süßlich malzig, Aprikose
 Mundgefühl		feinperliger
 Bittere		keine wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Geflügel, Käse mild, Salat
 Anlass		Grillen, Picknick, Abenteuer, Sport

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Das alkoholfreie Hefeweizen der Baisinger Biermanufaktur präsentiert sich in einem hellen strohgelben Farbton, der mit einer deutlichen Trübung aufwartet und somit seine authentische Natur unterstreicht. Ein wuchtiger, feiner Schaum krönt das Bier und unterstreicht seine Präsenz im Glas. Schon beim ersten Atemzug offenbart das Bier seine Aromen. Ein würziger Duft durchströmt die Sinne und erinnert an den Moment, wenn man die Pforten einer Brauerei betritt. Begleitet wird dieser Eindruck von einer hefigen Note, die das Bouquet zusätzlich veredelt. Eine sahnige Textur umhüllt die Nase und lässt den Duft von frischen Pfirsichen erahnen. Beim ersten Schluck überrascht das alkoholfreie Hefeweizen mit einem leicht moussierenden Antrunk. Ein süßes Malzaroma entfaltet sich sofort und wird von Nuancen von Aprikosen begleitet, die dem Bier eine fruchtige Finesse verleihen. Die malzige Süße zieht sich bis zum Abgang hin. Das Bier kommt mit einer Leichtigkeit und Milde daher, die ihm einen erfrischenden Charakter verleihen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com