

Hefeweizen Hell

Baisinger BierManufaktur Familie Teufel GmbH

Baisinger Teufels Weisse Helles Hefeweizen

Besonderheit:

traditionelle Flaschengärung



7°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | | |
|---|-------------------------|--|---|
|  | Aussehen | | hellgelb , starke Trübung |
|  | Geruch |  | Banane, Gewürznelke, Birne, Hefe |
|  | Geschmack |  | reifes Kernobst, Gewürznelke |
|  | Mundgefühl |  | Lebendige Textur |
|  | Bittere |  | Keine wahrnehmbare Bittere |
|  | Speiseempfehlung | | Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse mild |
|  | Anlass | | Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde, Frühschoppen |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Die Teufels Weisse der Baisinger Biermanufaktur aus Baden-Württemberg weist eine stiltypische trübe Optik mit heller strohgelber Farbe und einer fluffigen Schaumkrone auf. In der Nase dominiert die obergärige Hefe mit ihren typischen Aromen nach Banane und Gewürznelken und einem Anklang von reifer Birne. Der spritzige Antrunk entwickelt auf der Zunge ein erfrischendes, lebendiges Prickeln, welches die Aromatik gut im Mundraum verteilt. Vordergründig ist eine angenehme Fruchtaromatik erkennbar nach reifem Kernobst, gepaart mit würziger Nelke. Die fruchtigen Noten setzen sich bis in den Abgang fort und hinterlassen einen angenehm süßen Nachhall.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com