BIER ENTDECKER

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

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG