

Hefeweizen Hell

Baisinger BierManufaktur Familie Teufel GmbH
Baisinger Teufels Weisse Helles Hefeweizen

Besonderheit:
traditionelle Flaschengärung













7°C
Trinktemperatur



Glasform



| | | |
|---|---|--|
|  Aussehen | | gelb , starke Trübung |
|  Geruch |  | Banane, Gewürznelken, Marzipan |
|  Geschmack |  | Hefe, Banane, Aprikose, Zitrone |
|  Mundgefühl |  | cremig-samtige Textur mit feinprickelnder Rezenz |
|  Bittere |  | keine Bittere vorhanden |
|  Speiseempfehlung | | Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse |
|  Anlass | | Sommerfest, Picknick, gesellige Runde, Party |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das sonnengelbe, natürtrübe Hefeweizen entwickelt eine stabile, feinporige Schaumkrone. In der Nase dominiert die Hefe mit ihren typischen Aromen nach Banane und Gewürznelken mit einem Hauch von Marzipan. Der fast samtig-weiche Antrunk entwickelt auf der Zunge ein sehr elegantes, feines Prickeln. Dieses äußerst harmonische Gefühl setzt sich auf Zunge und Gaumen fort, gepaart mit sehr gut ausgewogenen Aromen nach Banane, fruchtiger Aprikose und fein säuerlicher Zitrone. Nach dem Abgang hinterlässt es einen angenehm süßen und fruchtigen Nachhall im gesamten Mundraum.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com