

Baisinger Teufels Weisse Kristallweizen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		Zitrus, Aprikose, Nelke
 Geschmack		Getreide und reife Birne mit deutlicher Süße und Zitrus im Abgang
 Mundgefühl		spritzige, erfrischende Textur
 Bittere		keine wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Salat
 Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Dieses kristallklare Weizenbier aus Baisingen präsentiert sich in hellem Strohgelb mit glanzfeiner Brillanz. Der feinporige, stabile Schaum rundet das elegante Erscheinungsbild ab. In der Nase zeigen sich frische Zitrusnoten, begleitet von Aprikose und einem Hauch Nelke. Der Antrunk ist spritzig und erfrischend, getragen von lebhafter Kohlensäure. Am Gaumen dominieren Getreide und reife Birne, eingebettet in eine angenehme Süße. Der Abgang bringt eine feine Zitrusnote mit sich, die das Bier leicht und belebend ausklingen lässt. Ein elegantes Kristallweizen mit klarer Linie und hoher Trinkfreude.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com