

Kristallweizen

Baisinger BierManufaktur Familie Teufel GmbH
Baisinger Teufels Weisse
Kristallweizen

7°C
Trinktemperatur














Glasform



Unsere Beschreibung

Dieses für heiße Sommertage herrlich erfrischende goldgelbe Kristallweizen bildet eine kompakte und feinporige Schaumkrone, die lange stabil bleibt. Die typischen Aromen von Banane und Gewürznelken steigen vordergründig in die Nase, aber auch reifes Steinobst wie Pfirsich und Aprikose ist wahrnehmbar. Diese kompakte Fruchtigkeit setzt sich im Mund fort, in Kombination mit einer leicht säurebasierten Zitronennote, die das erfrischende Moment dieses Bieres noch steigert. Ein rundum angenehmes Mundgefühl mit der Betonung auf Hefe hinterlässt dieses Bier nach dem Abgang.

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Banane, Gewürznelke, Hefe, reifer Pfirsich
 Geschmack		Banane, Hefe, Steinobst, feine Säure
 Mundgefühl		spritzige und cremige Textur
 Bittere		keine spürbare Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Dessert, Gemüse, Kalb
 Anlass		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Party



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com