

Biere mit alternativen Getreidearten

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg 3-Korn Hefeweizen Bio

Besonderheit:

Anbau der Öko-Braugerste zusammen mit Ablinsen, Öko-Dinkel als dritte Kornart. Biobier - gebraut in der seltenen und aufwändigen Original offenen Obergärung.



Glasform



	Aussehen		hellbraun , Trübung (opal)
	Geruch		Caramell, Zitrone, frisch geschnittenes Gras
	Geschmack		hefig, reife Banane, saure Beeren, leichte Röstmalznote
	Mundgefühl		angenehm weiche Kohlensäure, perfekt balancierter Körper
	Bittere		kleine und feine Bittere
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Lamm, Schokolade, Schwein
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Party, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Joachim Kuppert



Das 3-Korn Hefeweizen der Berg-Brauerei Ehingen ist ein sehr gut ausbalanciertes Hefeweizen mit Dinkelmalz gebraut. Im Glas ist es schön hefetrüb, hellbraun mit einer lockeren, feinen Schaumkrone. Der Geruch ist eine Mischung aus deutlichen Getreidenoten, Karamell mit fruchtiger Zitrone und frisch geschnittenem Gras. Der Geschmack ist leicht röstig und nach trockenem Getreide. Süße Banane und saure Beeren bringen die nötige Frische, die sehr gut zur weichen Kohlensäure passt. Das Bier klingt mild aus und macht Lust auf den nächsten frischen Schluck.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

