BIER ENTDECKER

Hefeweizen Hell

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG

Berg Hefeweizen

Besonderheit:
Gebraut in der seltenen und aufwändigen Original offenen Obergärung

8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	hellgelb , Trübung (opal)
Geruch	deutlich reife Banane, Getreide, etwas Aprikose, Hefe
Geschmack	kräftig bananig, fruchtige Aprikose, Pfirsich, Karamell, etwas Hefe
Mundgefühl	elegante aber rezente Kohlensäure, dezent ausgeprägter Körper
Bittere	fein und dezent bitter
Speiseempfehlung	Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Gemüse, Salat
Anlass	Grillen, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das Hefeweizen der Berg-Brauerei Ehingen ist schön trüb, hellgelb mit einer strahlend weißen Schaumkrone. Hefe kitzelt die Nase und eine deutliche Spur von Banane und Aprikose wird durch das Aroma von Getreide abgerundet. Im Antrunk sehr rezent, werden die Früchte bestätigt und mit etwas Karamell und einer schönen Hefenote ergänzt. Der dezent ausgeprägte Körper ist elegant und die Kohlensäure ist feinperlig und hinterlässt einen sehr erfrischenden Eindruck.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG