

Hefeweizen Hell

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg Hefeweizen

Besonderheit:

Gebraut in der seltenen und aufwändigen Original offenen Obergärung









8°C
Trinktemperatur



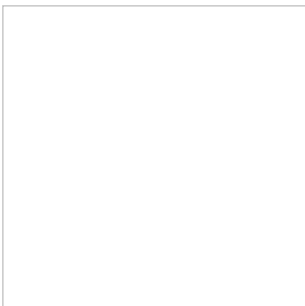
Glasform



 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: Jürgen Scherieble



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 Anrunk 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

