

Kristallweizen

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG  
**Berg Kristallweizen**

**Besonderheit:**

Gebraut in der seltenen und aufwendigen Original Offenen Obergärung. Die Braugerste kommt von 36 Landwirten aus der Region aus integriertem, kontrolliertem Anbau.



6°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
	<b>Geruch</b>		Banane, Hefe, Weizen, Hopfen
	<b>Geschmack</b>		Hefe, reife Birne, Apfel, Gewürznelke, Banane
	<b>Mundgefühl</b>		prickelnde-kräftige Textur
	<b>Bittere</b>		ganz dezente Bittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse
	<b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Ins Auge fällt beim Eingießen sofort die schöne goldgelbe Farbe und der cremig-weiße Schaum. Die typisch hefigen Aromen steigen in die Nase mit einem Hauch von Hopfen und Getreide, während auf der Zunge überraschend fruchtige Elemente wie reife Birne, Apfel und ein wenig Quitte hervorstechen und wunderbar harmonieren mit den süßlichen Noten der Banane. Klar, erfrischend und abgerundet klingt das Bier aus.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)