












# Engelbräu Hefeweizen



	<b>Aussehen</b>	goldgelb , starke Trübung
	<b>Geruch</b>	 sehr starkes Bananenaroma
	<b>Geschmack</b>	 intensives Bananenaroma und milde Honigsüße in einem vollen Körper
	<b>Mundgefühl</b>	 spritzig
	<b>Bittere</b>	 zurückhaltende Bittere im Abgang
	<b>Speiseempfehlung</b>	Früchte/Obst, Käse mild, Orientalisch, Salat
	<b>Anlass</b>	Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Nina Witzemann



Im Glas zeigt sich das Hefeweizen von Engelbräu aus Rettenberg goldgelb und naturtrüb, mit stabilem, feinporigem, weißem Schaum und lebendiger Perlage. In der Nase dominiert ein intensives Bananenaroma. Am Gaumen präsentiert sich das Bier vollmundig mit spürbarer Süße im Antrunk, gefolgt von einer frischen Bananennote, die ebenso rasch wieder abklingt. Die deutliche Kohlensäure verleiht dem Bier eine spritzige Leichtigkeit – typisch und doch eigenständig.



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