

Herbsthäuser Kristall-Weizen



Glasform

 Aussehen		gelb , glanzfein
 Geruch		Banane, Zitrus, frisches Hefengebäck
 Geschmack		Getreide, Hefe, Banane, Kumquat
 Mundgefühl		spritzig, schlank
 Bittere		unscheinbar
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit, Fröhschoppen

Unsere Beschreibung

Kristallklar golden mit einem obergärig typischem üppigem weißem Schaum präsentiert sich das Herbsthäuser Kristall. Wunderbar entspannend ist es, dem Perlenspiel der aufsteigenden Kohlensäurebläschen zuzuschauen. Für die Nase hält das filtrierte Weizen Aromen von Banane, etwas Zitrus, Getreide und einen Hauch frischer Hefe wie bei einem Hefengebäck bereit. Dabei tritt im Geruch nichts dominant hervor, sondern es gibt ein zartes, etwas zurückhaltendes gut abgestimmtes Gesamtbild. Sobald das Bier auf die Zunge trifft, kommt der spritzige Charakter voll zur Geltung. Schön entbindet sich aus dem eher schlanken Körper die Kohlensäure am Gaumen und moussiert mit tänzelndem feinem Bläschen-Feuerwerk. Zu Schmecken gibt es dabei Getreide, fruchtige Noten nach Banane, Zitrus und etwas Kumquat. Untermalt wird die getreidig-fruchtiger Note von frischen hefigen und dezente phenolischen Tönen. Erfrischend, mit schöner getreidiger trockener Leichtigkeit und eleganter Fruchtigkeit klingt es aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com