

Hefeweizen Hell

Privatbrauerei Hoepfner GmbH
Hoepfner Hefe-Weizen



7°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Eine intensive Hefetrübung verleiht dem Bier eine tiefgoldene leuchtende Optik. Der feste, feinporige Schaum ist weiß und cremig. Fruchtnoten nach Banane, Gewürznelke und Beeren wechseln sich im Geruch ab. Im Trunk mischen sich Aromen eines Sahne-Erdbeer-Bonbons zu den Bananennoten. Das Mundgefühl ist besonders weich, durchzogen von einer moussierenden Kohlensäure.

 Aussehen		goldgelb , starke Trübung
 Geruch		Gewürznelke, Banane, brotig, beerenartig
 Geschmack		Karamell, Erdbeersahne, fruchtig
 Mundgefühl		Sahnigweich, langanhaltend
 Bittere		Im Hintergrund
 Speiseempfehlung		Dessert, Käse würzig, Pasta, Rind
 Anlass		Grillen, Feierabend, Frühschoppen



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com