

Hefeweizen Hell

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräu Münchner Weisse

Besonderheit:

Brauverfahren: Infusionsmaischverfahren, Kaltgärverfahren













7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		gelb , Trübung (opal)
	Geruch		reifes Kernobst, Hefe, Zitrone
	Geschmack		süße Birne, säuerliche Zitrusnoten, würzig, Getreide
	Mundgefühl		Gut spritzig und erfrischend
	Bittere		Hopfenaroma in leichter Intensität
	Speiseempfehlung		
	Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Abenteuer, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Unter dem schneeweißen, anhaftenden Schaum befindet sich eine Bierspezialität mit strahlender, sonnengelber Farbe und einer gleichmäßigen Trübung. Noten nach reifem Kernobst, obergäriger Hefe und säuerlicher Zitrone bestimmen den Duft. Nach dem spritzigen, erfrischend wirkenden Antrunk erfüllt ein vollmundiges, weichen Mundgefühl den Rachen. Weiterhin bestimmen süße Fruchtaromen nach reifer Birne sowie feine Getreidenoten den Geschmack ehe sich im Abgang eine feine zitrusbasierte Säure und eine edle Hopfenbittere widerfinden.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com