Alkoholfrei - Weizen (obergärig)

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräu Weisse Alkoholfrei

Besonderheit:

Stammwürze ca. 12,7 % Gew. vor Alkoholentzug







| Aussehen | | bernsteinfarben , starke Trübung |
|------------------|--|---|
| Geruch | | Honig, reifes Obst, Gewürznelke (phenolisch) |
| Geschmack | | würzig, honigsüß, zitrusartige Säure |
| Mundgefühl | | spritzige und erfrischende Rezenz |
| B Bittere | | keine wahrnehmbare Bittere |
| Speiseempfehlung | | Asiatisch, Früchte/Obst, Gemüse, Salat |
| Anlass | | Picknick, Abenteuer, |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Leuchtend, deutlich trüb und bernsteinfarben präsentiert sich die alkoholfreie Bierspezialität im Glas, worauf eine porige und stabile Schaumkrone thront. Der Geruch wird als sehr mild wahrgenommen und charakterisiert sich durch eine obergärige Fruchtaromatik nach süßem Obst sowie einer würzigen, phenolischen Nelkennote. Spritzig und erfrischend im Antrunk entfaltet sich auf der Zunge eine zitrusfrische Säure, abgerundet durch würzige und fruchtige Hefenoten. Eine feine Süße, die an Tannenhonig erinnert, kommt gegen Ende hinzu und begleitet den runden, harmonischen Abgang.



Weitere Informationen: www.bierentdecker.com



Frühschoppen, Sport

