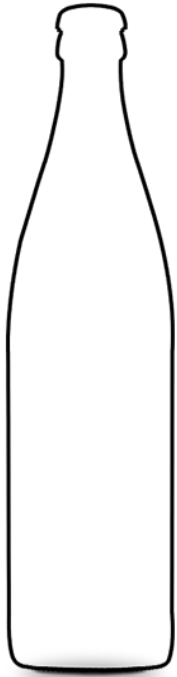













Hefeweizen Bernsteinfarben



Privatbrauerei Hofmühl GmbH
Hofmühl Weissbier

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Banane, Karamell, Hefe
 Geschmack		Banane, süßliches Malz, Hefe, etwas Gewürze
 Mundgefühl		spritzig, frisch
 Bittere		nicht wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Käse mild
 Anlass		Sommerfest, Party, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Bernsteinfarben mit satter Trübung und mit einem herausragenden, stabilen Schaum macht es optisch einen guten Eindruck. Von Anfang an machen sich im Duft Aromen nach Banane, Hefe, Karamell und etwas Nelke breit. Dies geht dann ebenso im Mund weiter, wobei hier die Bananen-Karamellnoten sehr schön ergänzt werden von Eindrücken nach Hefe, Nelke und Aprikose. Schön vollmundig und mit prickelnder Rezens ist es erfrischend fruchtig-karmellig.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com