

Kristallweizen

Gräfliches Hofbrauhaus Freising GmbH  
**Huber Weisses Kristall**














6°C  
Trinktemperatur



Glasform



 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Banane, Orange, Aprikose, und etwas Baguette mit süßlichem Malz
 <b>Geschmack</b>		mild, süße Noten mit viel Frucht
 <b>Mundgefühl</b>		cremig moussierendes Mundgefühl, kräftig rezent
 <b>Bittere</b>		nicht wahrnehmbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst, Geflügel, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Hochzeit, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Wild und etwas ungestümt baut sich im Glas ein Gebirge an Schaumberg auf, der schön weiß glänzt und über dem klaren goldenen Bier lange schwebt. Ein wunderbarer Duft steigt aus dem Glas und verkündet sensorische Grüße von Banane, Orange, Aprikose und etwas Baguette mit süßlichem Malz. Da muss man gleich mehrmals riechen! Die perfekt eingebundene feine Kohlensäure ergibt ein weiches, cremig moussierendes Mundgefühl. Der Geschmack wiederholt die Aromen des Duftes wobei hier die milden süßlichen Noten sich immer mehr zurückziehen und die kräftigen fruchtigen Komponenten in den Vordergrund kommen. Im Ausklang wünscht man sich noch lange zu verweilen mit den fruchtig frischen Aromen. Also noch ein Schluck und den Nachtrunk meditativ genießen!



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)

