

Hefeweizen Hell

Kulmbacher Brauerei AG

# Kapuziner Weißbier Hefe hell



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Banane, Ananas, Hefe, malzige Süße
 <b>Geschmack</b>		weich, angenehme Säure, Zitrusfrüchte
 <b>Mundgefühl</b>		erfrischend und ohne Bittere
 <b>Bittere</b>		keine Bittere spürbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Feierabend, Abenteuer

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Auf dem Glas zeigt sich ein beständiger, weißer Schaum, der feinporig und anhaftend bleibt. Der Körper leuchtet in kräftigem Gelb mit deutlicher Trübung. Fruchttige Noten nach Banane und Ananas verbunden mit malziger Süße und Hefenoten entzücken die Nase. Fein moussierend gelangt das Bier in den Mund. Dort schmeckt es weich mit angenehmer und unaufdringlicher Säure nach Zitrusfrüchten. Der Abgang ist kurz, erfrischend und ohne Bittere.



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