

Hefeweizen Hell

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG

# Kuchlbauer Weisse

**Besonderheit:**

Nach altbayrischer Tradition: Flaschengärung. Gebraut nach dem bayrischen Reinheitsgebot.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Banane, Hefe, Zitrone, Getreide
 <b>Geschmack</b>		Weizen, Zitrone, Apfel, Banane
 <b>Mundgefühl</b>		fein-prickelnde und doch cremige Textur
 <b>Bittere</b>		kaum wahrnehmbare Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Geflügel, Käse mild, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung



**Biersommelier: Klaus Artmann**



Beim Einschenken erfreuen die wunderbar goldgelbe, hefetrübe Farbe und die sich bildende feinporige und cremig-weiße Schaumkrone das Auge. Das Bier duftet nach Banane und Zitrone sowie getreidigen Nuancen von Weizen. Die mild prickelnde Textur verbreitet sich angenehm weich auf der Zunge und lässt die typisch hefigen Aromen von Banane und Apfel sich langsam entfalten. Eine sehr angenehme Zitronensäure mildert die schweren Hefenoten und lassen das Bier harmonisch und konstant ausklingen.



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

