BIER ENTDECKER

Hefeweizen Hell

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG

Kuchlbauer Weisse

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

7°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	goldgelb , starke Trübung
Geruch	Banane, Hefe, Zitrone, Getreide
Geschmack	Weizen, Zitrone, Apfel, Banane
Mundgefühl	fein-prickelnde und doch cremige Textur
Bittere	kaum wahrnehmbare Bittere im Abgang
Speiseempfehlung	Dessert, Geflügel, Käse mild, Salat
Anlass	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 Zitrussäure mildert die schweren Hefenoten und lassen das Bier harmonisch und konstant ausklingen.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG