

Hefeweizen Bernsteinfarben

Weldebräu GmbH & Co. KG

# Kurpfalz Bräu Ur-Weizen














7°C

Trinktemperatur



Glasform



 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Banane, süßliches Malz, Eisbonbon, Gewürze: Nelke, Piment, Muskat
 <b>Geschmack</b>		mild malzig, Bisquite, Karamell, Eisbonbon, Banane, Nelke
 <b>Mundgefühl</b>		kraftvolle Kohlensäure
 <b>Bittere</b>		kaum aufzufinden
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Früchte/Obst, Käse mild
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die intensive Bernsteinfarbe wird durch die starke Trübung noch betont. Der stabile cremefarbene mittelporige Schaum passt hier sehr gut dazu und rundet die Optik gelungen ab. Im Duft gesellen sich Bananen- und Eisbonbon-Aromen zu den gewohnten süßlich mahligen Noten und den würzigen Eindrücken nach Nelke, Piment und Muskat. Im Antrunk gibt die kraftvolle Kohlensäure den erfrischenden Ton an. Mild malzig und fruchtig würzig kommen angenehme Karamellnoten am Gaumen an. Schon merkt man wieder die Bananen- und Eisbonbon-Aromen. Frisch, mild, leicht nach Getreide und sehr fruchtig klingt es lange nach.



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