

Hefeweizen Hell

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Lauterbacher Natur Weizen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , starke Trübung
 Geruch		Schokolade, Dörrobst, Karamell
 Geschmack		Schokolade, Nougat, dunkle Früchte
 Mundgefühl		Vollmundig, ausfüllend, langanhaltend
 Bittere		Im Hintergrund
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Käse würzig, Rind
 Anlass		Grillen, Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Eine volle und cremefarbene Schaumkrone bildet sich beim Einschenken auf dem tiefgoldenen Weizen, das im Kern ockerfarben erscheint. Die Hefetrübung ist deutlich. Beim Einschenken strömen Aromen nach dunklem Malz, Schokolade und Dörrobst entgegen. Das Bier ist vollmundig und kleidet den Mundraum langanhaltend aus. Im Geschmack sind Eindrücke von dunklem Brot und dunklen Früchten zu erkennen, die an Schokolade ummantelte Kirschen erinnern. Es schwingt ein Hauch von reifem, süßen Pfirsich mit, bis das Weizen langanhaltend ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com