

Hefeweizen Hell

Brauerei Gebr. Maisel KG

Maisel's Weisse Original

Besonderheit:

Offene Hauptgärung, zweite Vergärung nach Zugabe von Würze (Speis) und frischer Hefe, Reifung in der Flasche














7°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
 Geruch		Gewürznelke, leicht fruchtig, Banane
 Geschmack		Gewürze, feine Säure, fruchtig
 Mundgefühl		vollmundig, mousierend, weich
 Bittere		angenehm und gut eingebunden
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Dessert
 Anlass		Grillen, Sommerfest, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Unter dem anhaltenden und anhaftenden Schaum von rötlichem Bernstein mit einer deutlichen Trübung. Phenolische Noten bestimmen den Duft nach Gewürznelke und leichter Banane. Nach dem leicht moussierenden Antrunk erfüllt ein vollmundiges, weichen Mundgefühl den Rachen. Weiterhin bestimmen Gewürznelke und Fruchtaromen den Geschmack ehe sich im Abgang malzige Noten und eine gut eingebundene Bittere finden.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com