

Hefeweizen Hell

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG

Meckatzer Hefeweizen Hell

Besonderheit:

Traditionelle Flaschengärung; zertifizierte Spitzenqualität - Slow Brewing Gütesiegel



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bronzefarben , Trübung (opal)
	Geruch		Banane, Gewürznelken, Marzipan, Hefe
	Geschmack		Banane, Zitrone, Hefe, reifer Apfel
	Mundgefühl		cremige Textur mit angenehm dezenter Rezenz
	Bittere		keine Bittere zu schmecken
	Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Gemüse, Schwein
	Anlass		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

Die Farbe wie Bronze, der Schaum wie Sahne - so präsentiert sich das Hefeweizen im Glas. Der ausgesprochen fruchtig-hefige Duft nach Banane und reifem Kernobst lässt die Erwartung steigen. Mild rezent im Antrunk und doch erfrischend treffen auf der Zunge weiche Bananenaromen auf spritzige Zitrusnoten und auch der zitrusbetonte Hopfengeschmack ist stark vertreten. Eingebettet in einen leicht süßlichen Malzkörper findet man zudem noch Tendenzen von Apfel und Feige - insgesamt eine sehr harmonische Komposition.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com