

Alkoholfrei - Weizen (obergärig)



8°C
Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG Meckatzer Weizen Alkoholfrei

Besonderheit:

Weizentypische Frische durch schonenden Alkoholentzug

 Aussehen		bernsteinfarben , klar
 Geruch		Malz, Brot und Banane
 Geschmack		Malz, Brot, Banane und rote Beeren
 Mundgefühl		spritzig und cremige Textur
 Bittere		Bittere nicht spürbar
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Früchte/Obst
 Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde

Biersommelier: Klaus Artmann



Ein fruchtiger Vertreter der alkoholfreien Hefeweizen. In der Nase machen sich malzig, brotige und bananige Aromen breit. Nach dem Schlucken bleiben im Nachtrunk diese Aromen bestehen und es gesellen sich rote Beeren Nuancen hinzu und runden das nicht bittere Bier ab. Der Schaum ist kräftig und bleibt lange im Glas. Zu dem ist er cremig und feinporig. Ein vielseitig einsetzbares Bier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com