

# Riedenburger Ur-Weizen














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Röstmalz, Süßholz, Kaffee, etwas dunkle Schokolade, Gewürznelke, Hefe
 <b>Geschmack</b>		leicht süß, Kaffee, Karamell, süßer Apfel, Honige, etwas Banane
 <b>Mundgefühl</b>		cremige, feinperlige Kohlensäure, schön ausgeprägter Körper
 <b>Bittere</b>		herber Nachklang durch Röstaromen
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Käse würzig, Orientalisch, Rind
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde

## Unsere Beschreibung

Das Riedenburger Ur-Weizen ist ein bernsteinfarbenes, sehr hefetrübes Weißbier, das mit viel Schaum überzeugt. Hefe, Gewürznelke, aber auch röstmalztypische Aromen wie Kaffee und etwas Schokolade zeichnen den feinen Duft aus. Im Geschmack ist es anfangs leicht süß, etwas bananig und auch roter Apfel bringt fruchtige Noten. Kaffee und Karamall am Gaumen machen es schön rund. Feinperlige, kräftige Kohlensäure machen den vollen Körper sehr frisch und eine feine Röstmalzbittere klingt dezent nach.



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