


Hefeweizen Hell



Dinkelacker Schwabenbräu GmbH & Co. KG
Sanwald Hefe Weizen

 Aussehen		gelb , Trübung (opal)
 Geruch		hefig, etwas fruchtig
 Geschmack		Hefe, Malz, dezent Banane
 Mundgefühl		leicht und prickelnd
 Bittere		kaum spürbar
 Speiseempfehlung		Geflügel, Orientalisch, Pasta
 Anlass		gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Die für ein trübes Weißbier helle gelbe Farbe korrespondiert stimmig mit der Stammwürze von 11,7 Grad Plato. Die Leichtigkeit zieht sich auch durch das Bier wie ein roter Faden. Mit Leichtigkeit bildet die Kohlensäure eine üppige Schaumkrone. Leicht und nicht aufdringlich zeigen sich im Duft vor allem hefige Noten und dezent Banane. Leichte Süße gibt dem Körper Struktur und bildet eine schöne Geschmacksbasis für die hefigen, etwas fruchtig-würzigen Noten. Hefig süßlich und mit einer Spur Fruchtigkeit findet es ein leichtes unbeschwertes erfrischendes Ende.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com