

Leichtes Weizen

Schussenrieder Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Schussenrieder Hefe-Weizen
Leicht

Besonderheit:

Das Bier wird nur mit den besten Zutaten der Region gebraut













6°C

Trinktemperatur



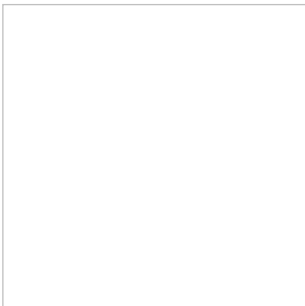
Glasform



 Aussehen		hellgelb , Trübung (opal)
 Geruch		Banane, reife Birne, Hefe, Getreide
 Geschmack		Banane, Birne, feine Säure, leicht hefig und malzig
 Mundgefühl		Prickelnd und sehr erfrischend, leicht, spritzig
 Bittere		Keine wahrnehmbare Bittere
 Speiseempfehlung		Asiatisch, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Salat
 Anlass		Picknick, Seele baumeln lassen, Abenteuer, Sport

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Mit seiner hellgelben Erscheinung, der opalen Trübung und der fluffigen, schneeweißen und feinporigen Schaumkrone ist das leichte Hefeweizen der Schussenrieder Brauerei Ott schon optisch ein Highlight. Der Geruch ist geprägt von einer angenehmen Fruchtaromatik nach Banane und reifer Birne. Ein milder, getreidiger Malzkörper und feine Hefenoten wirken ergänzend und machen Lust auf den ersten Schluck. Der orthonasale Ersteindruck wird im Mund bestätigt. Dominante Fruchttöne, ein unterschwelliger Malzkörper sowie die obergärige Hefearomatik werden von einer leichten Säure unterstützt. Gepaart mit der prickelnden, spritzigen Textur entsteht ein erfrischender, milder Durstlöcher, der nicht nur im Sommer großartig schmeckt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

