

Waldhaus Hopfensturm












Besonderheit:

Die Waldhaus Biere werden durch die TU Weihenstephan regelmäßig geprüft und tragen das Gütesiegel des Forschungszentrums Weihenstephan. Die durchgeführten Untersuchungen und deren Häufigkeit können im Internet unter <http://www.blq-weihenstephan.de/leistungen/guetesiegel.html> eingesehen werden.

8°C
Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , leichte Trübung
	Geruch		Zitrusfrüchte, Kräuter, obergärige Hefe
	Geschmack		Frisches Gras, herbe Kräuter, säuerliche Zitrusfrüchte
	Mundgefühl		spritzig, lebendig, erfrischend
	Bittere		kräftige, lang anhaltende Hopfenbittere
	Speiseempfehlung		Aperitif, Asiatisch, Gemüse, Orientalisch
	Anlass		Grillen, Sommerfest, Picknick, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Strohgelb und mit leichter, opaler Trübung zeigt sich das obergärige Bier vom Stil Pale Ale im Glas und wird mit einer luftigen, stabilen Schaumkrone bedeckt. In der Nase geben erwartungsgemäß die verwendeten 8 verschiedenen Hopfensorten den Ton an. Das Aromenprofil der verschiedenen Hopfensorten reicht hin von fruchtigen Noten nach Grapefruit, Zitrone und Litschi bis hin zu grasig, krautartigen und floralen Nuancen. Nach dem spritzigen und belebenden Antrunk entfaltet sich das Bier zunächst mit einer dezenten, getreidigen Süße, welche allerdings rasch von feinerherben kräuterigen und deutlichen zitronenartigen, leicht säuerlichen Noten abgelöst wird. Die begleitende, kräftige Hopfenbittere verstärkt sich gegen Ende und leitet ein nachhaltiges, süßes und erfrischendes Finale ein.