

# Waldhaus ohne Filter

**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

 <b>Aussehen</b>		hellgelb , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Duft nach Getreide, leichter Malzsüße, frischer Hefe
 <b>Geschmack</b>		malzig, leichte Zitrusnote, getreidig, kräuterig und hefig
 <b>Mundgefühl</b>		lebendig, rund
 <b>Bittere</b>		gut integriert, aromatisch, feinherb am Ende
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Pasta
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Picknick, Party

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Mit schöner Trübung steht das Waldhaus ohne Filter hellgelb mit stabiler Schaumkrone im Glas und verströmt einen Duft nach Getreide, leichter Malzsüße, frischer Hefe und im Hintergrund dezente fruchtige und kräuterige Hopfenaromen. Im Mund zeigt ein stimmiger, mittlerer süßiger Körper ein Spektrum von malzig, leichter Zitrusnote, getreidig, kräuterig und hefig. Im Finish kommt die feinherbe Hopfenbittere noch zum Vorschein und setzt den harmonischen lebendigen Abschluss.



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