

Festbier

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan
Weihenstephaner Festbier

6°C

Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Das Weihenstephaner Festbier der Bayerischen Staatsbrauerei ist der perfekte Bierbegleiter in der kalten Jahreszeit. Goldgelb leuchtet es klar im Glas und wird gekrönt durch eine reinweiße, feine Schaumkrone. Die Nase findet würzigen Honig, süßen Karamell und etwas grasige Noten. Der Antrunk ist passend süß, ohne zu viel zu werden und geht über in knuspriges Weißbrotrinde. Der verwendete Hopfen bringt feinen, eleganten grasigen Geschmack, der eine gewisse Frische bringt. Der Körper ist kräftig ausgebildet und die weiche Kohlensäure hat eine cremige Textur und der Nachklang ist malzig ohne zu mastig zu werden.

	Aussehen		goldgelb , glanzfein
	Geruch		Getreide, Honig, Caramell, etwas grasig
	Geschmack		süßer Antrunk, Brotrinde, elegante, grasige Hopfennote
	Mundgefühl		cremig, schon fast ölig, weiche Kohlensäure, Körper gut ausgeprägt
	Bittere		leichte, elegante Bittere
	Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
	Anlass		gesellige Runde, Party, Kamingespräch



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com