

Alkoholfrei - Weizen (obergärig)

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan  
**Weihenstephaner Hefeweissbier**  
Alkoholfrei

**Besonderheit:**

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven  
Zweimaischverfahren gebraut.














8°C  
Trinktemperatur



Glasform



 <b>Aussehen</b>		goldgelb , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		malzig, säuerlicher Brotteig, Hefe, Früchte
 <b>Geschmack</b>		Getreide, Nelke, säuerlich, Brot
 <b>Mundgefühl</b>		schlank, spritzig
 <b>Bittere</b>		im Hintergrund
 <b>Speiseempfehlung</b>		Fisch & Meeresfrüchte, Käse mild, Pasta
 <b>Anlass</b>		Picknick, Abenteuer, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das nach eigenem Brauverfahren hergestellte Weihenstephaner Hefeweissbier Alkoholfrei hat eine goldene Farbe, deutliche Trübung und kräftigen stabilen Schaum. Es riecht nach Hefe, süßlichem Malz, leicht säuerlichem Brotteig etwas Banane und Gewürze. Kräftige Kohlensäure macht sich von Beginn an bemerkbar und gibt dem trotz der enthaltenen Hefe schlanken Körper Lebendigkeit. Würzig, hefig, leicht säuerlich und süßlich malzig geht's im Mittelteil zu – immer mit dabei dezente Fruchtnoten und ein schönes interessantes Säurespiel, das zusätzlich erfrischend wirkt. Frisch, trocken, würzig, mild säuerlich und hefig klingt es aus.



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