Leichtes Weizen

## Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan

## Weihenstephaner Hefeweissbier Leicht

## **Besonderheit:**

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven Zweimaischverfahren gebraut.







<b>©</b>	Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
4	Geruch		hefig-würzige Note
9	Geschmack		Nelke, Aprikose, Hefe, Weißbrot
	Mundgefühl		prickelnd, leicht
В	Bittere		schimmert am Ende dezent durch
	Speiseempfehlung		Geflügel, Pasta, Salat
0	Anlass		Sommerfest, TV Abend, Frühschoppen

## Unsere Beschreibung

Gold-gelb in der Farbe macht das leichte Weihenstephaner Weißbier einen guten Eindruck mit seiner schönen gleichmäßigen Trübung und dem feinporigen weißen Schaum. Deutlich ist die feine Hefe zu riechen. Ergänzt wird das Geruchsbild von Aprikose, Nelke, Weißbrot und dezent Sauerteig. Mit einem prickelnden Auftakt zeigt das Bier seine Leichtigkeit, die mit nur 2,6 % Alkohol bestätigt wird. Würzig, hefig, leicht nach Weißbrot und mit gut eingebundener milden Säure erfrischt das Bier den Gaumen. Elegant würzig und hefig ist der Nachgeschmack, bei dem noch ein wenig der Hopfen durchschimmert.



Weitere Informationen: www.bierentdecker.com



