

Leichtes Weizen

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan
**Weihenstephaner Hefeweissbier
 Leicht**

Besonderheit:

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven
 Zweimaischverfahren gebraut.














8°C
 Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		goldgelb , Trübung (opal)
 Geruch		hefig-würzige Note
 Geschmack		Nelke, Aprikose, Hefe, Weißbrot
 Mundgefühl		prickelnd, leicht
 Bittere		schimmert am Ende dezent durch
 Speiseempfehlung		Geflügel, Pasta, Salat
 Anlass		Sommerfest, TV Abend, Fröhschoppen

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

