BIER ENTDECKER

Hefeweizen Hell

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan

Weihenstephaner Hefeweissbier

6°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
Geruch		Getreide, Nelke, Hefe
Geschmack		würzig, dezent fruchtig, Weißbrot
Mundgefühl		weich, rund, perlig
Bittere		dezente Bittere im Nachtrunk
Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild
Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Die goldene ins bernstein reichende Farbe, die deutliche Hefetrübung und die helle ordentliche stabile Schaumkrone geben dem Weihenstephaner Hefeweißbier ein stiltypisches gelungenes Aussehen. Aus dem Glas verströmt ein Duft nach Nelke, Weißbrot, süßlichem Malz, Hefe und Banane. Das Mundgefühl ist weich, rund und mit der deutlich spürbaren Kohlensäure fein abgestimmt. Der milde und vollmundige Körper lässt die Hefenoten und die süßlichen Malz- und Getreidearomen gut zur Geltung kommen. Sehr gut kommen würzige Noten nach Nelke und fruchtige Aromen nach Banane, Aprikose und etwas Zitrus zur Geltung. Im Nachtrunk zeigt sich nochmals das gesamte Aromenspektrum und lässt dabei etwas mehr Platz für Nelke, Getreide und Hopfen.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG