

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		dezent Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend, Frúhshoppen

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 verstrómt 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