

Kristallweizen

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan

Weihenstephaner Kristallweissbier

Besonderheit:

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven
Zweimaischverfahren gebraut.



7°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

goldgelb , glanzfein



Geruch



malzsüß, Zitrone,
hefefruchtig



Geschmack



Getreide, Banane, Zitrus,
Nelke



Mundgefühl



spritzig und zugleich
vollmundig



Bittere



nicht spürbar



Speiseempfehlung

Aperitif, Dessert, Fisch &
Meeresfrüchte,
Früchte/Obst



Anlass

Sommerfest, Picknick,
Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Kristallklar filtriert leuchtet das Kristallweißbier goldgelb. Die aufsteigenden Kohlensäurebläschen glitzern und gehen in dem weißen feinporigen Schaum auf. Ein malzig-süßlicher Duft steigt in die Nase und lässt zudem Noten von Zitrus, Banane, Getreide und ein wenig Nelke zur Geltung kommen. Obwohl herausgefiltert, sind die Hefearomen im Duft und im Geschmack deutlich vorhanden. Erfrischend spritzig im Antrunk hat das Kristall einen vollen und zugleich belebenden Körper. Schön abgestimmt sind Weizenmalzsüße, Würzigkeit und Fruchtnoten nach Zitrus und Banane. Beim Nachtrunk sind zuerst die Früchte, dann die süßen Malznoten und zum Ende hin die getreidewürzigen Aromen spürbar.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com