

Helles/Lager

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan

Weihenstephaner Original Helles

Besonderheit:

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven Zweimaischverfahren gebraut.



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	gelb , glanzfein
	Geruch	 Malz, Getreide, etwas Gras
	Geschmack	 ausgewogen mild, Getreide
	Mundgefühl	 Frisch, rezent, schlanker Körper
	Bittere	 milde grasige Aromen
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Geflügel, Pasta
	Anlass	gesellige Runde, Party, TV Abend

Unsere Beschreibung

Das Weihenstephaner Original Helles zeigt sich gelb wie eine Sonnenblume und hat einen feinporigen Schaum. Ein milder Geruch führt Aromen von Malz, Getreide, dezente grasige Hopfennoten und würzige Komponenten schön ausgewogen zusammen. Frisch, dezent und mit schlankem Körper ist der erste Mundeindruck gelungen. Ausgewogen zwischen Malzsüße, Würzigkeit und leicht herben grasigen Aromen bleibt der Geschmack konsequent bis zum feinwürzigen Ende mild.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com