

Pils

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan
Weihenstephaner Pils

Besonderheit:

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven
Zweimaischverfahren gebraut.



8°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Glänzend klar strahlt das Weihenstephaner Pils in einem hellen goldgelb. Aus der dichten weißen Schaumkrone duftet es moderat nach grasig-kräuterigem Hopfen, etwas nach Getreide und Malzsüße. Der Antrunk ist ausgewogen und die gut abgestimmte Rezenz bringt die angenehm runden Hopfenaromen und die Bittere schön in Einklang zur leichten Malzigkeit im Hintergrund. Die herben Hopfenaromen verstärken sich noch im Finish – ohne jedoch zu dominant bitter zu wirken. Ein erfrischendes angenehm feinherbes süddeutsches Pils.

 Aussehen		hellgelb , glanzfein
 Geruch		grasig-kräutriger Hopfen, Getreide
 Geschmack		feinherb, runde Bittere, dezent Malz
 Mundgefühl		schlank, frisch
 Bittere		rund, aromatisch, Kräuter
 Speiseempfehlung		Aperitif, Brotzeit, Fisch & Meeresfrüchte
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Party



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com