

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan  
**Weihenstephaner Pils**

**Besonderheit:**

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven  
 Zweimaischverfahren gebraut.



8°C

Trinktemperatur



Glasform

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

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.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)