

Hefeweizen Bernsteinfarben

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG  
**Zwiefalter Klosterbräu**  
Hefeweizen naturtrüb



7°C  
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Optisch imponiert das Weißbier mit einem schönen weißen Schaum, der lange anhält. In der Nase spielen Aromen von frischer Hefe, Weissbrot, etwas Nelke und blumige Töne. Sehr spritzig und schlank macht es beim Trinken durch das CO2 einen leicht säuerlichen Eindruck, der schön durch milde getreidige und nelkenartige Noten ergänzt wird. Auch der Hopfen kommt schön zum Vorschein und gibt Struktur. Die typischen Fruchtaromen bleiben sehr dezent.

 <b>Aussehen</b>		hellgelb , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		frische Hefe, blumig, etwas fruchtig
 <b>Geschmack</b>		sehr frisch, deutliche hefige Noten, leichte fruchtige säuerliche Noten mit schönen würzigen Nelken
 <b>Mundgefühl</b>		sprudelig und erfrischend lebendig
 <b>Bittere</b>		im Hintergrund
 <b>Speiseempfehlung</b>		Aperitif, Geflügel, Salat
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, gesellige Runde, Abenteuer



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