

Hefeweizen Bernsteinfarben

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG

Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen naturtrüb



7°C

Trinktemperatur



Glasform

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

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.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com