

Kristallweizen

Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG

Herbsthäuser Kristall-Weizen



Glasform

	Aussehen		gelb , glanzfein
	Geruch		Banane, Zitrus, frisches Hefengebäck
	Geschmack		Getreide, Hefe, Banane, Kumquat
	Mundgefühl		spritzig, schlank
	Bittere		unscheinbar
	Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Salat
	Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Kristallklar golden mit einem obergärig typischem üppigem weißem Schaum präsentiert sich das Herbsthäuser Kristall. Wunderbar entspannend ist es, dem Perlenspiel der aufsteigenden Kohlensäurebläschen zuzuschauen. Für die Nase hält das filtrierte Weizen Aromen von Banane, etwas Zitrus, Getreide und einen Hauch frischer Hefe wie bei einem Hefengebäck bereit. Dabei tritt im Geruch nichts dominant hervor, sondern es gibt ein zartes, etwas zurückhaltendes gut abgestimmtes Gesamtbild. Sobald das Bier auf die Zunge trifft, kommt der spritzige Charakter voll zur Geltung. Schön entbindet sich aus dem eher schlanken Körper die Kohlensäure am Gaumen und moussiert mit tänzelndem feinem Bläschen-Feuerwerk. Zu Schmecken gibt es dabei Getreide, fruchtige Noten nach Banane, Zitrus und etwas Kumquat. Untermalt wird die getreidig-fruchtiger Note von frischen hefigen und dezenten phenolischen Tönen. Erfrischend, mit schöner getreidiger trockener Leichtigkeit und eleganter Fruchtigkeit klingt es aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com