

Hefeweizen Hell

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG

Kuchlbauer Weisse

Besonderheit:

Nach altbayrischer Tradition: Flaschengärung. Gebraut nach dem bayrischen Reinheitsgebot.



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		goldgelb , starke Trübung
	Geruch		Banane, Hefe, Zitrone, Getreide
	Geschmack		Weizen, Zitrone, Apfel, Banane
	Mundgefühl		fein-prickelnde und doch cremige Textur
	Bittere		kaum wahrnehmbare Bittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Dessert, Geflügel, Käse mild, Salat
	Anlass		Sommerfest, Picknick, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Beim Einschenken erfreuen die wunderbar goldgelbe, hefetrübe Farbe und die sich bildende feinporige und cremig-weiße Schaumkrone das Auge. Das Bier duftet nach Banane und Zitrone sowie getreidigen Nuancen von Weizen. Die mild prickelnde Textur verbreitet sich angenehm weich auf der Zunge und lässt die typisch hefigen Aromen von Banane und Apfel sich langsam entfalten. Eine sehr angenehme Zitrusssäure mildert die schweren Hefenoten und lassen das Bier harmonisch und konstant ausklingen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com