

Hefeweizen Bernsteinfarben

Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG

Meckatzer Urweizen

Besonderheit:

Gebraut mit der original Meckatzer Flaschengärung



7°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		kupfer , leichte Trübung
	Geruch		Nelke, roter Pfeffer, Waldhonig, Apfel
	Geschmack		Grapefruit, dunkles Brot, dunkler Karamell, Kiefernharz
	Mundgefühl		intensiv prickelnde Kohlensäure, voller Körper, nachklingend
	Bittere		etwas röstaromatisch herb
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Dessert, Lamm, Rind
	Anlass		Grillen, Feierabend, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Das rotbraun, kupferfarben leuchtende Meckatzer Urweizen erfreut den Biergenießer mit feinporigen, stabilen, elfenbeinfarbenen Schaum. Es duftet sortentypisch nach Nelke, etwas rotem Apfel, Pfeffer und süßem Waldhonig. Die verwendeten Röstmalze bringen einen Geschmack von dunklem Brot, Karamell, Kiefernharz welche durch herbe Grapefruit gekontert werden. Die Kohlensäure ist intensiv und lebendig und ist so ein schöner erfrischender Kontrast zum malzbetonten Körper.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com