

Riedenburger Ur-Weizen



7°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

bernsteinfarben , starke Trübung



Geruch



Röstmalz, Süßholz, Kaffee, etwas dunkle Schokolade, Gewürznelke, Hefe



Geschmack



leicht süß, Kaffee, Karamell, süßer Apfel, Honige, etwas Banane



Mundgefühl



cremige, feinperlige Kohlensäure, schön ausgeprägter Körper



Bittere



herber Nachklang durch Röstaromen



Speiseempfehlung

Dessert, Käse würzig, Orientalisch, Rind



Anlass

Grillen, Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Das Riedenburger Ur-Weizen ist ein bernsteinfarbenes, sehr hefetrübes Weißbier, das mit viel Schaum überzeugt. Hefe, Gewürznelke, aber auch röstmalztypische Aromen wie Kaffee und etwas Schokolade zeichnen den feinen Duft aus. Im Geschmack ist es anfangs leicht süß, etwas bananig und auch roter Apfel bringt fruchtige Noten. Kaffee und Karamell am Gaumen machen es schön rund. Feinperlige, kräftige Kohlensäure machen den vollen Körper sehr frisch und eine feine Röstmalzbittere klingt dezent nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com