HEFE WEISSBIER

WEIHENSTEPHANER

3.78 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.78** gemiddeld uit **481.656** beoordelingen



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	5,4%
INHOUD	0,33 L
LAND	Duitsland
BIERSTIJL	Weizen
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van authentieke Duitse brouwkunst met Weihenstephaner Hefe Weissbier, een meesterwerk van 's werelds oudste nog bestaande brouwerij. Sinds 1040 perfectioneert deze legendarische brouwerij de kunst van het Weizen brouwen op de Weihenstephaner Berg in Freising. Elke slok van dit goudkleurige, natuurlijk troebele bier vertelt het verhaal van bijna duizend jaar ononderbroken traditie en vakmanschap.

EEN SMAAKSENSATIE VAN UITZONDERLIJKE KLASSE

De karakteristieke banaan- en kruidnagelaroma's ontstaan op natuurlijke wijze door de unieke bovengisting met de exclusieve Weihenstephaner 3068 gist. Deze bijzondere gistsoort creëert zonder toevoegingen het verfijnde smaakprofiel dat moutige tonen elegant combineert met fruitige citrus- en vanillenoten. De romige textuur en fijne witte schuimkraag maken elke slok tot een zintuiglijke ervaring, terwijl de lichte bitterheid van 14 IBU zorgt voor een perfecte balans die zowel beginnende bierliefhebbers als experts zal bekoren.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

Serveer dit 0,33L flesje op 5-8°C in een traditioneel Weizenglas voor de optimale smaakbeleving. Het bier vormt een sublieme combinatie met romige en zachte kazen, evenals kip en gevogelte. Voor een authentieke Beierse ervaring combineert u het met Obatzda, de traditionele kaas-kruidenspreiding. Of het nu gaat om een gezellige avond thuis, een barbecue met vrienden of een verfijnde maaltijd - dit tijdloze

SMAAKPROFIEL

Banaan , Bloemig , Brood , Citrus , Gist , Gistig , Kruidig , Moutig , Vanille

GLASKEUZE

Weizenglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **14**

HEERLIJK BIJ

Kip en gevogelte , Romige kaas , Zachte kaas