

# Benediktiner Weissbier Naturtrüb














6°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Nelke, leichte Säure, Banane, Mandarine
 <b>Geschmack</b>		weich, malzig, kräftige Hefenoten, angenehme Säure, leichte Bittere
 <b>Mundgefühl</b>		weich, vollmundig, lebhaft
 <b>Bittere</b>		süßlich-bitteres Wechselspiel
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Käse würzig, Orientalisch
 <b>Anlass</b>		Sommerfest, Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Der weiße Schaum bedeckt feinporig, anhaltend und anhaftend einen Körper von kräftigem Gold mit feiner, gleichmäßiger Trübung. Noten nach Nelke vermengen sich mit Früchten wie Banane und Mandarine, verbunden mit einer leichten Säure. Der Antrunk moussiert schön. Im weichen Mundgefühl finden sich kräftige Hefenoten mit einer angenehmen Säure und leichter Bittere. Der Nachtrunk gefällt durch ein anhaltendes bittersüßes Wechselspiel.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)