

Weizenbock Hell/ Weizendoppelbock hell

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan
**Weihenstephaner Vitus
 Weizenbock**

Besonderheit:

Nach alter Tradition mittels dem zeitintensiven
 Zweimaischverfahren gebraut.














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , starke Trübung
 Geruch		Hefe, Aprikose, Gewürznelke, süßliches Malz
 Geschmack		Hefe, Nelke, Getreide, Aprikose, Malz
 Mundgefühl		vollmundig, cremig, lebendig
 Bittere		völlig untergeordnet
 Speiseempfehlung		Dessert, Kalb, Käse würzig, Schwein
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Ins Glas eingeschenkt entwickelt der goldgelbe naturtrübe Weizenbock "Vitus" eine beeindruckende dichte, üppige, cremige Schaumkrone. Es dauert einen Moment bis sich die Aromen durch den Schaum gearbeitet haben und sich ein deutlich wahrnehmbarer Duft nach Hefe, Aprikose, Gewürznelke, süßlichem Malz und etwas Banane entfaltet. Nach dem spritzig süßlichen Antrunk erzeugen die Hefeteilchen und die süßlich fruchtig-würzigen Noten ein vollmundiges cremiges wärmendes Mundgefühl. So angenehm gut eingebunden ist der mit 7,7 % überdurchschnittliche Alkoholgehalt, dass er dem Bier weiterhin einen frischen Eindruck lässt. Rund, trocken, würzig-fruchtig hallt es lange nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com